

Dvobojna plazma torta sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za bazu:

- **125 g** margarina
- **250 g** mlevene plazme
- **malomleka**

Za drugi sloj:

- **200 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **150 g** mlečne čokolade
- **po potrebi** mleka
- **50 g** pečenog kikirikija

Za glazuru i dekoraciju:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **po potrebi** mleka
- **malomlevene** plazme
- **po želji** kikirikija

Priprema

Margarin penasto umutiti u dubljem sudu, pa dodati plazma keks i mleko i sve lepo sjediniti u homogenu bazu.

Prebaciti u kalup i formirati prvi sloj torte, a zatim staviti u frižider da se stegne. Nakon toga staviti čokoladu da se istopi na pari, pa kad je gotovo staviti sa strane da se malo prohladi. U dubljem sudu pomešati sve ostale sastojke, pa na kraju dodati mleveni kikiriki i prohladenu mlečnu čokoladu i formirati drugi sloj torte. Pažljivo sipati i razvući preko prvog sloja, pa opet vratiti u frižider na par sati da se dobro stegne. Sutradan napraviti glazuru, sipati preko torte i ukasiti po želji sa kikirikijem i mlevenom plazmom. Prijatno!

Savet