

# *Dvobojna plazma torta sa kikirikijem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za bazu:**

- **125** gmargarina
- **250** gmlevene plazme
- malomleka

### **Za drugi sloj:**

- **200** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **150** gmlecne cokolade
- po potrebimleka
- **50** gpecenog kikirikija

### **Za glazuru i dekoraciju:**

- **200** gcokolade za kuvanje
- po potrebimleka
- malomlevene plazme
- po željikikirikija

## **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 cokoladu 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 prohlaenu mlecnu cokoladu i formirati drugi sloj torte. Pažljivo sipati i razvuci preko prvog sloja, pa opet vratiti u frižider na par sati da se dobro stegne. Sutradan napraviti glazuru, sipati preko torte i ukrasiti po želji sa kikirikijem i mlevenom plazmom. Prijatno!

## **Savet**