

okoladna mus torta u cašama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g** plazma keksa
- **100 g** tamne čokolade
- **6 kašika** otopljenog maslaca

Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **2 kašika** nes kafe
- **100 g** tamne čokolade

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- **malopečenih** lešnika
- **malocokoladne** plazmice

Priprema

Ovo je sastav za tortu, ali meni je trebalo za slavlje nešto da se lagano može odneti i da se ne sece, da se ne nose tanjirici,.... te tako nastade deset u čašama. Kolicinu sam povećala da svako dobije po čašu :) Pa eto, ukoliko i vama zatreba setite se ovog recepta, bilo je stvarno fino, jednostavno, a brzo. Dekorirati možete po želji, ali uz svu čokoladu, meni su išle i ove male čokoladne plazmice, prepečen lešnik i samljeven, šta sam imala i malo samljevenog keksa, orasa..... U multipraktik staviti keks, izlomljenu čokoladu, samljeti, dodati otopljeni maslac i ponovo samljeti. U čaše stavljati na dno i kašikicom izravnati. Staviti u frižider dok se napravi fil. Slatku pavlaku staviti u zdelu i izmiksati u šlag, otopiti na pari čokoladu, u šolju staviti nes kafu i pomešati sa malo vode. U otopljenu čokoladu lagano dodati imucenu slatku pavlaku i kafu. Lagano sve izmešati. Izvaditi čaše iz frižidera i na podlogu od keksa u svaku čašu sipati fil. Sad ako želite dodajte u čaše orahe, lešnike, keks, kao što sam gore napisala. glazura, slatku pavlaku stavite u šerpu, neka se greje, ali ne sme da provri. U drugu zdelu stavite izlomljenu čokoladu, prelite sa slatkom pavlakom, sačekajte minut i lagano sve izmešajte. Kašikicom sipajte po malo čokolade. Kad je gotovo, složite sve na tacnu i u frižider da se dobro ohladi.

Savet