

Snežna torta (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mlevene plazme
- **200 ml** čokoladnog mleka
- **3 kesice** vanil šećera
- **400 ml** slatke pavlake za mućenje
- **10 kašika** šećera
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** crne čokolade
- **1 kesica** želatina
- **2 kesice** krem šlaga
- **po potrebi** crvena boja za kolace
- **1 pakovanje** jestivih pahuljica

Priprema

Keks, vanil šećer i čokoladno mleko izmešati. Rasporediti keks na dno kalupa br 26. Ostaviti da se hladi u frižideru.

Želatin rastopiti po uputstvu sa kesice. Umutiti 200 ml pavlake sa 5 kašika šećera. Dodati otopljenu belu čokoladu i pola od rastopljenog želatina. Fil staviti preko keksa i vratiti na hlađenje.

Umutiti 200 ml pavlake sa 5 kašika šećera. Dodati otopljenu crnu čokoladu i pola od rastopljenog želatina. Fil staviti preko belog fila i vratiti na hlađenje oko 1 h.

Umutiti šlag po uputstvu sa kesice. Podeliti na pola. U jedan deo dodati jestivu boju. Tortu izvaditi iz kalupa.

Dekorirati po želji. Ohladiti i služiti.

Savet

Jednostavna i ukusna! Ako je zamrznete dobijete pravi snežni zalogaj!