

Torta sa cokoladnom alvom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**cokoladne alve
- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **1 kesica (60g)**belog šlag krema
- **1 kesica (60g)**šlag krema sa ukusom cokolade

Priprema

Obruc kalupa za tortu, vel. 24cm, obložiti providnom folijom i staviti ga na tacnu za tortu. Sredinu tacne (unutar kalupa) blago premazati uljem. okoladnu alvu dobro izmrviti viljuškom. Slatku pavlaku (zaslaenu) staviti u dublju posudu i umutiti je, ali ne previše cvrsto. Dodati cokoladnu alvu (vi možete uzeti alvu sa ukusom koji volite, mojoj deci jedino cokoladna dolazi u obzir) i dobro je sjediniti sa pavlakom. Na kraju ubaciti mleveni keks, sjediniti sve sastojke i prebaciti na tacnu. Kašikom formirati koru.

Šlag umutiti prema uputstvu sa pakovanja (i ovde nema pravila, možete uzeti oba bela ili oba cokoladna šlaga) i naneti ga preko kore. Tortu ostaviti u frižider najmanje 5 casova ili najbolje je ostaviti preko noci u frižideru. Narednog dana izvaditi tacnu sa tortom iz frižidera i skloniti obruc. Iseci vece parce i uživajte u divnom ukusu.

Savet