

Nutela torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **500** gmlevene plazme
- **80** gmargarina
- **60** gšecera u prahu
- **po potrebi**mleko

Fil:

- **400** gkrem sira
- **500** mlslatke pavlake
- **100** gšecera u prahu
- **400** gnutele

Ganache:

- **150** gmilke noisiete
- **150** mlslatke pavlake

Priprema

Plazmu i cokoladu u prahu izmešati. Dodati istopljen puter i mleko po potrebi. Smesa treba da bude takva da mogu kuglice da se naprave od nje.

Umutiti krem sir i šećer u prahu. Posebno umutiti slatku pavlaku u cvrst sneg. Sjediniti sve i dodati 400 g nutele malo omekšane na pari. (da bi se lepše umutio fil). Sipati preko kore.

150 ml slatke pavlake zagrejati do kljucanja. Skloniti sa vatre i umešati cokoladu, mešati sa se sve sjedini. Kada se malo ohladi sipati preko torte.

Ukrasiti po želji. Ja sam okolo stavljala mrvljeni lešnik, gore malo šlaga i lešnika.

Savet

Ovu tortu sam pravila u kalupu precnika 28 cm, ostojala je u frižideru celu no, sutra dan kada se stegla sam skinula obru i uživali smo.