

## **Torta coko-bella**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kora**
- **200 gposnog šlag krema**

#### **Fil:**

- **1,5 l** vode
- **150 g** sojinog mleka u prahu
- **200 g** gustina
- **15 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** posne bele cokolade
- **100 g** posne crne cokolade
- **150 g** mlevenih pecenih lešnika

### **Priprema**

Priprema fila: Od 1,5l vode odvojiti 2 dl i razmutiti gustinu, a u ostatak vode razmutiti sojino mleko u prahu,

dodati šećer i sve staviti da prokljuca. U prokljucalo mleko dodati razmucen gustin i skuvati fil. Fil ostaviti da se ohladi pa dodati umucen margarin sa šećerom u prahu. Fil podeliti na dva dela. U prvi deo dodati otopljenu belu cokoladu, a u drugi otopljenu crnu cokoladu i mlevene pecene lešnike. Filovati: kora - crni fil - kora - beli fil... i sve tako dok se ne utoši sav materijal. Tortu dekorisati umucenim posnim šlag kremom.

## Savet

Tortu možete praviti i u mrsnoj varijanti, ali sve po ukusu i želji.