

## ***Bounty tortica***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **150 g** mlevenog keksa
- **30 g** gotopljenog margarina
- **2 kašike** kakao praha
- **po potrebi** mleko

#### **Fil I:**

- **200 g** krem sira
- **3 kašike** šećera u prahu
- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** kokosa

#### **Fil II:**

- **200 g** krem sira
- **2 velike kašike** nutele
- **2 kašike** šećera u prahu
- **100 ml** slatke pavlake

## **Ganache:**

- **200 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

Pomešati mleveni keks i kakao, dodati istopljen margarin i mleka po potrebi. Staviti u kalup. Kora treba biti takva da se mogu oblikovati kuglice od nje.

Umutiti krem sir i šećer u prahu. Posebno umutiti slatku pavlaku. Sjediniti sve i dodati kokos. Staviti preko kore.

Umutiti krem sir i šećer u prahu. Posebno umutiti slatku pavlakj. Sjediniti sve i dodati nutelu. Sipati preko prvog fila.

Za ganache staviti slatku pavlaku da provri. Kada provri skloniti sa vatre i dodati cokoladu, istopiti je i sjediniti smesu lepo. Ostaviti 10-ak minuta da se ohladi, povremeno mešati da se ne uhvati pokorica. Sipati ohla?eno preko fila.

Torta neka odstoji 4-5 h u frižideru. Ukrasiti po želji.

## **Savet**

Koristila sam kalup u obliku srca pre?nika 22 cm.