

Moja ciz-mus torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g** mlevene plazme
- **50 g** margarina
- **50 ml** mleka

Karamel preliv:

- **50 g** karamela sa lesnikom
- **50 ml** slatke pavlake

Za fil:

- **300 ml** slatke pavlake
- **50 g** crne cokolade
- **3 kašike** nutele

Za beli ganaš:

- **50 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade

Priprema

Mlevenoj plazmi dodati otopljen margarin izmešati pa dodati mleko dobro izmešati. Uzeti obruc (fi 15 ili 17) pa staviti plazmu utisnuti lepo rasporediti. Karamele i slatku pavlaku na laganoj teperaturi otopiti i preliti preko podloge staviti u frižider da se stegne.

Slatku pavlaku umutiti i podeliti na 2 jednaka dela. Otopiti 50 gr cokolade pa dodati u jedan deo pavlake i dodati jos 2 kasike nutele izmesati i staviti preko karamel sosa lepo poravnati rasporediti vratiti u frižider na kratko. U drugi deo pavlake dodati 1 kašiku nutele izmešati pa staviti preko prvog dela pavlake lepo rasporediti i poravnati. Tortu vratiti u frižider.

Belu cokoladu i slatku pavlaku otopiti na laganoj teperaturi, prohladiti malo pa preliti preko torte. (odgore po želji dekorisati struganom cokoladom i naseckanim karamelama). Vratiti u frižider ostaviti 4,5 h pa skloniti obruc.

Savet

Torta je nastala od sastojaka koje sam imala kui. Za veci kalup di 24 koristiti duplu meru sastojaka. U tortu nisam stavljala šeer.