

Mini cokoladna torta



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 puding od cokolade
- **350 ml mleka**
- **3 ravne kašike šecera**
- 1 vanil šecer
- **50 g putera**
- 2 štanglecokolade
- **100 g mlevenog pecenog lešnika**
- **70 g cokolade**
- **1,5 kašikaulja**
- **150 g piškota ili plazma keksa**

Priprema

Skuvati puding sa mlekom i šecerima po uputstvu sa kesice. Kad je slican dodati cokoladu pa puter da se istoka. Mešati da se dobro izjednace.

Dodati izlomljene piškote ili plazmu (ja sam kombinovala piškote i plazmu) u puding i lagano izmešati. Takoe i lešnik (50g).

Perpicu precnika 15 cm obložiti najlon folijom pa i nju sipati masu od keksa i pudinga. Poravnati masu pa prekriti krajevima folije.

Šerpicu staviti u frižider bar 2-3 sata da stoji pa je onda izvaditi. Poklopiti tacnom pa žajedno sa šerpicom

okrenuti tako da šerpica legne na tacnu. Skinuti šerpicu, a onda i foliju.

Obložiti tortu po stranicama ostatkom lešnika.

Po vrhu preliti cokoladom glazurom koju napravimo od 70 g cokolade istopljene sa uljem. Staviti torti i frižider da se glazura stegne i ohladi.

Tortu ukrasiti po želji. Ja sam iskoristila domace bajadere i vrhove piškota.

Rashlaenu seci i služiti.

Savet

Ovu mini tortu sam u aprilu napravila za sestrinu unuku kojoj je tada bio rođendan. Kad god bi se cule molila me da joj napravim "okoladnu" tortu (inae joj uvek napravim tortu za rođendan). Da je ne razocaram ,od sastojaka koje sam imala u kui napravila sam ovu mini tortu i nekako smo joj dostavili jer ne živimo u istom mestu a bilo je vanredno stanje. Kažu da je bila ukusna posebno uz bajadere koje takodje voli. Ništa lakše za napraviti.