

Bakina krompir torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 300 g šecera u prahu
- 150 g mlevenog keksa
- 100 g cokolade
- 1 margarin
- 2 vanil šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 2 šlaga
- 200 ml mleka

Priprema

Skuvati krompir i dobro ga izmiksati.

Posebno umutiti šecer i margarin, u to dodati vanil šecer, orahe, keks i krompir.

Otopiti cokoladu i ubaciti u umuceni fil.

Staviti u kalup i ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi umutiti šlag i ukasiti tortu.. Prijatno!