

Lotus torta sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** lotus keksa
- **125 g** putera

Za fil:

- **200 g** bele cokolade
- **500 g** punomasnog krem sira
- **75 g** šecera u prahu
- **5 ml**arome vanile
- **300 ml**slatke pavlake
- **200 g** lotus krema

Za dekoraciju:

- **200 g** lotus krema (otopljenog)
- **150 ml**slatke pavlake (umucene)

Priprema

Podloga: Samleti keks u multipraktiku, dodati otopljeni puter i mešati dok se ne dobije lepljiva, kompaktna masa. Utisnuti u dno kalupa precnika 22 cm (visine najmanje 8 cm) i staviti u frižider dok se priprema fil.

Fil: Otopiti belu cokoladu u mikrotalasnoj (više puta po 30 s) i ostaviti 10 minuta da se prohladi. U većoj posudi ručno umutiti krem sir sa šećerom u prahu i vanilom, zatim dodati otopljenu cokoladu i nastaviti sa mešanjem da se svi sastojci sjedine. Posebno umutiti slatku pavlaku pa je dodati u fil sa sirom. Sipati lotus krem u tankom sloju preko celog fila i nežno umešati špatulom tako da ostanu tragovi krema (poput mermera). Premazati fil preko podloge od keksa i ostaviti u frižideru preko noci.

Dekoracija: Pažljivo skinuti obruc sa torte, poravnati špatulom i preliteri otopljenim lotus kremom. Morate biti hitri jer se krem brzo steže i mogu ostati tragovi od špatule. Napraviti ruže od slatke pavlake duž ivice torte i ukrasiti lotus keksom.

Savet

Preporučujem vam da koristite onu cokoladu koju biste inače kupili za jelo, bilo bi bolje da bude što kvalitetnija.