

Stracatela



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **350 g** mlevenog keksa
- **6 kašika** mleka
- **180 g** istopljenog maslaca

Fil:

- **300 g** krem šlaga
- **400 ml** hladnog mleka
- **400 g** sira
- **1 kesica** Vanilin šećera
- **100 g** šećera u prahu
- **10 g** krem fixa
- **100 g** čokolade sa lešnicima
- **60 g** crne čokolade

Dekoracija:

- **po potrebi** čokoladni toping

Priprema

Kora: Maslac otopiti, i sjediniti sa mlevenim keksom i mlekom. Dobro sjediniti i staviti u kalup i dobro ga istiskati.

U jednu posudu umutiti šlag sa hladnim mlekom, prvo 1 minuta sporije zatim 3 minuta na najbrže umutiti mikserom. U drugu posudu staviti ela sir, šećer u prahu i vanilin šećer. Sjediniti mikserom. Zatim ga dodavati postepeno u šlag i sve sjediniti i dodati krem fix. Iseckati cokolade na kockice i sve dodati u fil, lagano izmešati i ubaciti u kalup.

Po vrhu staviti cokoladni toping i išarati cackalicom. Ostaviti 5h u frižideru, pa izvaditi iz kalupa i služiti.

Savet

Brza i veoma ukusna torta.