

Stracatela



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **350** gmlevenog keksa
- **6** kašikamleka
- **180** gistopljenog maslaca

Fil:

- **300** gkrem šлага
- **400** mlhladnog mleka
- **400** gella sira
- **1** kesica Vanilin šecera
- **100** gšecera u prahu
- **10** g krem fixa
- **100** gcokolade sa lešnicima
- **60** gcrne cokolade

Dekoracija:

- po potrebi cokoladni topping

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, šefer u prahu i vanilin šefer. 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 topping i išarati cackalicom. Ostaviti 5h u frižideru, pa izvaditi iz kalupa i služiti.

Savet

Brza i veoma ukusna torta.