

## **okoladna rozen torta sa plazmom i orasima**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje kora za rozen tortu**

#### **Fil:**

- **600 ml mleka**
- **200 g šećera**
- **150 g m Margarina**
- **300 g mlevene plazme**
- **250 g mlevenih orasa**
- **50 g cokolade**

#### **Glazura:**

- **150 g cokolade za kuvanje**

### **Priprema**

Mleko i šećer i cokoladu istopiti na vatri dodati margarin seckani i mešati dok se ne istopi, skloniti sa vatre i i dodati orase i mleveni plazmu. Ostaviti da se ohladi pa filovati rozen korice 7 korica se filuje 8 korica ide gore bez fila. Ostaviti da se stegne preko noci pritisnuti knjigom tezom ili kuhinjskim daskom. Glazura: 150 g cokolade i 4 kašike ulja istopiti na pari pa preliti preko zadnje kore.

**Savet**