

## **Denisova coko fantazija**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **SASTOJCI ZA TORTU**

- **600** gmlevene plazme
- **250** gprah šecera
- **320** gputera
- **350** gprah šecera
- **250** mlsoka po ukusu
- **200** gcokolade - nugat
- **200** gseckanih oraha
- **2** kašikemleka
- **2** kašikeruma
- **5** kašikamlevene plazme
- **250** gcokolade za kuvanje

### **Priprema**

600 g mlevene plazme i 250 g prah šecera pomešati i zatim dodati 200 g seckanih oraha i 200 g seckane cokolade. Dodati 250g omekšalog putera i 250 ml soka od pomorandže. Sve fino sjediniti i oblikovati tortu.

oko preliv: 200 g cokolade za kuvanje otopiti sa 70 g putera na laganoj vatri. Malo prohladiti i dodati 5 kašika mlevenog keksa i preliti tortu. Ohladiti tortu.

Na ohlaenu tortu staviti puter krem. Puter (125 g) i šecer u prahu (100 g) mutiti mikserom i dodati mleko i rum. Sve fino sjediniti staviti u špric i ukrasiti tortu. Ja sam preko coko glazure posula coko mrvice i stavila orah umocen u cokoladu.

## **Savet**

Mom sinu za srean polazak u prvi razred srednje škole.