

Krompir torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kuvanog krompira
- **400 g** šecera
- **500 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevenog posnog keksa
- **300 g** mlevenih oraha
- **3** vanilin šecera
- **200 g** posne čokolade
- **2-3 kesice** posnog šlaga

Priprema

Još vruć krompir propasirati sa šećerom. Zasebno umutiti margarin sa prah šećerom pa sjediniti sa prvom masom.

U dobijenu masu dodati keks i orahe pa masu dobro izraditi.

Podeliti dobijenu masu na dva dela. U prvi dodati vanil šećer, a u drugi narendati čokoladu.

Na tacnu naneti prvo crni fil pa preko belog, premazati celu tortu šlagom.

Savet

Mase možete kombinovati po želji, i oblikovati ih u razne oblike (pravougaona, okrugla, tunel, zvezda...).
PRIJATNO!