

Zaljubljena torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Torta:

- **600 g** mlevenog keksa
- **150 g** margarina
- **400 ml** fante
- **3 kašike** prah šecera

Preliv:

- **200 g** čokolada za mešanje
- **6 kašika** ulja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **maloprah** šecera
- **1 kesica** krem šlag od vanile

Priprema

Magarin umutite sa prah šecerom (u zavisnosti koliko volite slatko toliko šecera i stavite), dodajte mleveni keks (Plazma ili bilo koji drugi) i polako sipajte po malo fante. Rukama mesite dok ne dobijete smesu koju cete lako oblikovati. Po želji možete u smesu dodati seckanu neku čokoladicu ili lešnike, šta volite. Oblikujte u željeni oblik i stavite u frižider da se ohladi.

Na pari rastopite čokoladu, ulje sa malo prah šecera. Ostavite da se malo prohladi pa dodajte pavlaku i dobro izmešajte. Ohlaenu tortu prelijte ovim prelivom i stavite u frižider da se stegne.

Za šaranje umutite šlag iz kesice sa malo manje mleka nego što piše, jer treba cvršći. U malu kesicu za zamrzivac stavite umuceni šlag, odsecite malu rupicu na cošku i time šarajte kako god želite. Naravno ovo možete i špicem raditi.... Srećan Dan Zaljubljenih! :)

Savet

Cim prelijete tortu, odmah obrisite ako ste umrljali tacnu cokoladom, jer posle se stegne pa je teze. :)