

Torta Brzi Tigar



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3šlag kreme od cokolade
- 500 mlcokoladnog mlijeka
- 100 mlmlijeka
- 200 gmargarina
- 100 gcokolade za kuhanje
- 2žumanceta
- oko 100 gprah šecera
- oko 300 gpetit keksa

Ostalo:

- **po ukusu**šlag krema od cokolade,
- šlag pjena ili slatka pavlaka
- **malorendane** cokolade

Priprema

Umutiti 3 šlag kreme od cokolade sa 100 ml obicnog i 500 ml cokoladnog mlijeka.

Umutiti margarin, šecer u prahu (po ukusu možete dodati manje ili više šecera) i žumanca, pa dodati otopljenu cokoladu za kuhanje. Dobro izmiksati, pa dodati u umuceni šlag.

Zatim dodati i izlomljeni petit keks.

Sve dobro izmješati, pa oblikovati tortu (možete koristiti obični kalup, duguljasti kalup, plastičnu posudu obloženu folijom...)! Ostaviti sat-dva u frižider, da se stegne. Zatim skinuti ivice kalupa.

Tortu premazati umućenim šlagom. Preko naribati čokoladu.

Još kratko ostaviti u frižider, pa rezati na parčad.

Savet