

okoladna torta sa sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** mlevenog keksa
- **1 kašika** kakaa
- **2 kašike** rum
- **140 ml** vode

Za fil:

- **200 g** crne čokolade
- **300 g** sitnog sira
- **150 g** šećera u prahu
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** suvog grožđa

Priprema

U činiju stavite keks, rum, kakao i vodu pa umesite testo za koru.

Napravite koru pa je stavite u okrugli kalup pa u frižider da se stegne.

U činiju na pari otopite čokoladu, malo je prohladite.

Pavlatku umutite u cvrst krem, dodajte šecer u prahu, sir, deo suvog groža.

Dodajte i prohlaenu cokoladu.

Sve dobro promešajte.

Fil premažite preko kore, pospite preostalim suvim grožem i vratite u frižider da se stegne.

Secite na parcad i pospite rendanom cokoladom.

Savet