

Nutela cizkejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** mlevene plazme
- **80 g** putera
- **60 g** čokolade u prahu
- **malomleka**

Beli fil:

- **200 g** krem sira (Ella)
- **50 g** šećera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake

Tamni fil:

- **200 g** krem sira (Ella)
- **50 g** šećera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** nutela krema

čokoladna glazura:

- **150 g** mleke noiset
- **150 ml** slatke pavlake

Priprema

U ciniju sipati plazmu i cokoladu u prahu, promešati, pa dodati otopljeni maslac i mleka po potrebi. Umesiti koru pa je staviti u okrugli kalup i rukama formirati koru. Zatim staviti u frižider da se malo stegne.

Beli fil: Umutiti slatku pavlaku pa dodati krem sir i šećer. Staviti preko kore.

Tamni fil: Umutiti slatku pavlaku, pa dodati krem sir i šećer. Na pari otopiti nutelu pa dodati u fil. Premazati preko belog fila.

Preliv: Na pari otopiti cokoladu, dodati slatku pavlaku i lepo promešati. Preliv mešati dok se ne ohladi da se ne bi uhvatila korica. Kad se ohladi preliti tortu i staviti tortu u frižider na par sati.

Ukrasiti je po želji šlagom.

Savet

Brzo se sprema, a deca je bas vole!