

Mrvicasta torta, bez pečenja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g** prezli
- **300 g** mljevenog keksa
- **6 kašika** meda
- **4 kašike** kakaa
- **150 g** maslaca
- **1 kašika** ekstrakta čokolade

Za fil:

- **600 g** kisele pavlake
- **400 g** kondenzovanog mleka
- **21 g** želatine
- **150 ml** vode

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Ovo je jedna veoma brza i jednostavna torta, nije mnogo slatka, možete je jesti sa sladoledom ili preliti sa nekim sirupom, a veoma ukusna je i bez iceda. Sjediniti prezle, keks i kakao. Otopiti maslac i med, dodati ekstrakt

(može i neki drugi po ukusu) i sjediniti sa suvim sastojcima da se dobije kompaktna smesa ali ne masna, zato još maslaca dodati naknadno ako bude trebalo. Ostaviti sa strane. Fil: Želatin sa vodom promešati u zdelici i ostaviti da nabubri. U drugoj zdeli izmešati pavlaku i mleko (ako nema kondenzovanog mleka za kupiti, možete ga sami napraviti), dodati otopljenu želatinu (ako vam nije dovoljno slatko, dodajte prah šecera po ukusu). Sacekati da se masa pocne stezati, ali ne puno. Uzeti kalup za tortu precnika 24cm, skinuti dno i okrenuti gornji ivicu na ravan tanjir. Obložiti plastikom (acetatnom folijom) da se kasnije može lepo skinuti i forma sacuvati. asom od 2 dl 2X sipati suve sastojke, poravnati, drugom casom od 2 dl uzeti fil, poravnati i tako do kraja. Tacno izade za tri fila i 4 kore. Ostaviti na nekoliko sati u frižider i preliti gotovu tortu otopljenom cokoladom ili po želji. U šerpicu staviti 100 g cokolade i 3 kašike ulja, lagano otopiti, preliti tortu. Kad se torta dobro ohladila, skinuti foliju, izvaditi kalup, ukrasiti po želji.

Savet

Moja torta nije odstajala koliko treba u frižideru, pa preporuujem da je radite dan ranije.