Torta Saksija :)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za *saksiju*:

- **100 g**cokolade
- **2**kartonske caše
- **3** slamcice
- **malo**kamenih bonbona
- **malo**jestivog zlatnog praha

Za fil:

- **100 g**oreo keksa
- **80 g**napolitanki sa lešnikom
- **malo**soka

Priprema

Za moju cerku, napravila sam tortu "Saksija" :) sa cvecem Za ovu tortu, za jednu saksiju, potrebno je: 100 g cokolade, 100 gr oreo keksa, (2 oreo keksa ostavite za gornji sloj - da imate crnu"zemlju") 80 gr napolitanki sa lešnikom i malo soka da se sve poveže. Naravno vi možete puniti sa filom koji želite :) i volite :), takoe možete kupiti jestivo cvece. Dve kartonske caše, 3 slamcice, malo kamenja-bonbona i cvece za ukras. Na pari otopiti cokoladu, uzeti cašu i premazati je, okrenuti naopacke da višak cokolade iscuri, staviti u dubinski na 5 minuta da se stegne i postupak ponoviti. Staviti u frižider da se dobro stegne i ohladi. Bolje je staviti deblji sloj cokolade da "saksija" ne pukne. :) Ja sam to uradila navece i drugi dan sam napravila "zemlju". :) U

multipraktik sam stavila oba keksa, samljela i dodala malo soka. Izvadila saksiju iz frižidera, otvorila kartonsku cašu i veoma lepo se izvadila. :) Uzela sam novu cašu, stavila saksiju i punjenje-zemlju :) malo pritisnula sa kašikom , 3 cevcice ugurala u "zemlju" i presekla, u nju se stavlja cvece. Po "zemlji posula kamencice" (bonbone) Na kraju sam uzela jestivi zlatni prah i malo ofarbala "saksiju". :) I to je to. :) Probajte lako je, obradujte nekog vama dragog, sigurna sam da ce im se poklon dopasti. :) U fotografija rada je i presek torte:) spremne za jelo, sa još malo preliva od cokolade :)

Savet