

Torta sa tanan halvom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu

- 2šlag kreme od vanilije
- 2 **caš**emlijeka
- **300 g**tanan halve
- **300 g**mljevene plazme
- **150 g**mljevenih oraha
- **100 g**cokolade

Za dekoraciju

- **500 ml**vrhnja za šlag
- **po želji**jestive boje
- **po želji**šarene bonbone
- **50 g**cokolade za kuhanje

Priprema

Umutiti šlag kreme sa mlijekom, prema uputstvu sa vrecice. Dodati rendanu tanan halvu, mljeveni keks i mljevene orahe. Izmiješati. U polovinu fila dodati otoplenu cokoladu ili kakao prah. Oblikovati tortu po želji - ja sam je, ovaj put, napravila u obliku klovna! Ohladiti tortu! Umutiti vrhnje za šlag, dodati jestive boje i ohlaenu tortu ukrasiti! Otopljenom cokoladom, koju uspemo u fišek od papira za pecenje, nacrtamo obrve, oci i usta. Na leptir-mašnu staviti bonbone!

Savet

Torta se sprema veoma brzo, za 15 tak minuta, jedino za ovakvu dekoraciju treba više vremena. Jako je ukusna i ako se prelije glazurom od okolade!