

# Nugat torta sa sirom

Za ljubitelje nugat krema

1 Torta



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

200 g keksa  
50 g putera/maslaca  
50 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Karamel šećera  
200 g krem sira neslanog  
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene  
150 ml mleka  
200 g nugata krema  
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni  
4 kašika/e vode hladne  
50 g lešnika  
1 kesica Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica

- 1 U procesoru za hranu samleti keks, omekšali puter, mleko i šećer. Rasporediti da pokrije dno pleha i utisnuti da bude kompaktno. Staviti na hlađenje dok se priprema fil. Naliti vodu preko želatina da nabubri.
- 2 Umotiti šlag sa hladnim mlekom, pomešati posebno nugat krem i krem sir. Rastopiti želatin.
- 3 Umešati šlag u smesu od sira i krema, pa im dodati i želatin. Naliti u pleh i staviti da se ohladi u frižideru dva sata.
- 4 Tostirati, pa iseckati lešnike. Ukrasiti tortu mlevenim lešnicima i čokoladnim mrvicama.