

Slojevita keks torta bez pečenja

Brza priprema keks torte bez pečenja sa bogatim čokoladnim filom.

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 50 Min.



Sastojci:

Korice:

500 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
100 g mlevenih lešnika
100 g bele čokolade
60 g meda
175 g putera/maslaca
20 ml mleka
2 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
5 ml Dr. Oetker Arome vanila

Fil od mlečne čokolade:

200 g mlečne čokolade
170 ml slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
30 ml mleka
50 g meda

Fil od mleka:

200 ml slatke pavlake
100 g bele čokolade
2 kašika/e belog krema

Dekoracija:

1 kesica Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

1 Korice:

Pomešati mleveni keks, lešnik, istopljeni puter, belu čokoladu, med i 150 ml mleka. Naliti želatin mlekom da nabubri, istopiti ga, pa pomešati sa smesom. Formirati dve tanje kore. Ostaviti ih da se ohlade u frižideru.

2 Fil od mlečne čokolade:

Natopiti želatin hladnim mlekom. U vruću slatku pavlaku sipati med i istopljenu čokoladu, sjediniti, ohladiti, dodati istopljen želatin i umutiti.

3 Fil od mleka:

U umućenu slatku pavlaku dodati istopljenu i prohlađenu belu čokoladu i beli krem.

4 Serviranje:

Na keks koru naneti fil od mlečne čokolade, zatim opet keks koru, pa fil od mleka. Dekorirati šarenim mrvicama.