




Vitalis tortica

Zasladite se uz torticu od muslija i fila sa ukusom čokolade.

1 Torta    Jednostavno Vreme pripreme 15 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom čokolade
1 kašika Dr. Oetker Arome ruma
1 kesica Dr. Oetker Vitalis Krispi Plus dve vrste čokolade
400 ml slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica
listići badema

- 1 Musli pomeštajte sa slatkom pavlakom i sjedinite u procesoru.
- 2 U mleko sipajte fil za tortu, dodajte aromu ruma i dobro umutite.
- 3 Sve je spremno za formiranje tortice, od ove količine možete napraviti jednu veću ili dve manje.
- 4 U kalup redjate prvo koru od muslija, pa red fila, pa po njemu posipate kakao mrvice i listiće badema. Zatim ponovite postupak, kora, fil, kakao mrvice i listići badema.
- 5 Tortu je najbolje ostaviti preko noći u frižideru da se stegne, a za one koji ne mogu da odole, neki minimum vremena potrebnog da provede u frižideru je 3-4h.