

Bez pečenja: neodoljiva čokoladna torta s lješnjacima

Isprobajte kremasti čokoladni užitak koji će vas oboriti s nogu! Ukusna kombinacija čokolade, keksa, pudinga i krokanta od lješnjaka oduševit će i najzahtjevnija nepca. I sve to - bez pečenja!

Sastojci:

Podloga od keksa i lješnjaka:

- 120 g mljevenog keksa
- 80 g sjeckanih lješnjaka
- 50 g čokolade
- 70 g maslaca

Čokoladna krema:

- 1 l mlijeka
- 100 g šećera
- 3 [pudinga od čokolade](#)
- 100 g mliječne čokolade
- 250 g mascarpone sira

Dekoracija:

- [krokant od lješnjaka](#)

Priprema: Lješnjake kratko tostirajte u pećnici, ostavite ih da se malo ohlade na sobnoj temperaturi pa ih pomiješajte s mljevenim keksima. Čokoladu i maslac otopite na laganoj vatri, kratko ohladite pa pomiješajte s lješnjacima i keksima. Smjesu ravnomjerno rasporedite po dnu kalupa za torte (26 cm) i lagano utisnite.

Za pripremu kreme [puding od čokolade](#) razmutite u malo mlijeka, a ostatak mlijeka i šećer zagrijte do vrenja. Dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga na laganoj vatri dok se ne zgusne. U vrući, tek kuhani puding ubacite čokoladu i miješajte dok se ne otopi. Puding malo ohladite, a zatim umiješajte mascarpone sir. Čokoladnu smjesu izlijte preko podloge od keksa i lješnjaka i lijepo zagladite. Tortu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Kada se torta dovoljno ohladi i očvrsne, pažljivo ju

odvojite od obruča kalupa i ukasite [krokantom od lješnjaka](#).

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)