

# NUTELOOREO TORTA

## BISKVIT

- 5 JAJC
- 25 DAG SLADKORJA
- 25 DAG MOKE
- 1 PECILNI PRAŠEK
- 1 DL VODE
- 1 DC OLJA

## POSTOPEK

RUMENJAKE IN SLADKOR STEPAMO DODAMO VODO OLJE TER MOKO IN PECILNI PRAŠEK NATO PA V MEŠAMO SNEG VSEH BELJAKOV. PEČEMO V OGRETI PEČICI NA 180 STOPINJ OD 35-45 MINUT.

## SESTAVINE ZA NAVLAŽITEV BISKVITA

- 3 DCL MLEKA
- 2 DO 3 ŽLICE NUTELLE

## POSTOPEK

V MLEKO DODAMO NUTELO IN MEŠAMO TOLIKO ČASA DOKLER SE NUTELA V MLEKU NE STOPI MLEKO NESME ZAVRETI.

## SESTAVINE ZA NUTELOOREO KREMO

- 500 G MASCARPONE SIRA
- 3 DL STEPENE SLADKE SMETANE
- 5 DO 6 ŽLIC NUTELLE
- 3 DO 4 BANANE
- ZDROBLJEN OREO ( STRESSES GA KOLIKOR ŽELIŠ)



## **POSTOPEK ZA PRIPRAVO KREME**

NAJPREJ ZMEŠAMO SMETANO DODAMO MASKARPONE IN NUTELLO VSE SKUPAJ ZMEŠAMO NATO PA Z ŽLICO VMEŠAMO ŠE ZDROBLJEN OREO.

## **SESTAVINE ZA PREMAZ TORTE**

- 2 DO 3 DCL SLADKE SMETANE
- 3 ŽLICE NUTELE

## **POSTOPEK**

NAJPREJ STEPAMO SMETANO IN NATO DODAMO NUTELLO (PRIPOROČLJIVO JE DA JE PREMAZ TORTE TEMNEJŠI OD ZA KREME ZA TORTO)

## **SESTAVLJANJE TORTE**

NAJPREJ BISTVIT 2 KRAT RAZREŽEMO DA DOBIMO 3 ENAKE KOSE V MODELU ZA PEKO BISKVITA (POMITEM) POLOŽIŠ PRVO PLAST BISKVITA TER GA NAVLAŽIMO. NATO POLOVIC KREME PREMAŽEŠ PO BISKVITU NA KREMO POLOŽIMO KOŠČKE BANAN NAREZANE NA KOLOBARČKE. NATO POSTOPEK PONOVIŠ ŠE ENKRAT. KO POLOŽIMO ŠE ZADNJI SLOJ BISKVITA GA PONOVIŠ NAVLAŽIMO. NATO ODSTRANIŠ TORTNI OBROČ NATO PREMAŽEŠ Z PREMAZOM.

## **DEKORACIJA TORTE**

DEKORACIJO TORTE SI IZMISLI PO SVOJE JAZ SEM NA TORTO IZDELKE OD KINDRA IN PODOBNO NPR. KINDER JAJČKE BUENO KINDER CHOCOLATE...

PRIPOROČLJIVO JE DA JO USAJ 2 DO 3 URE PUSTIŠ MALO NA HLADNEM.

**TORTA JE ZDAJ KONČANA.**

