

Novogodišnja trpeza

Podloga

300 g mlevenog keksa
125 g margarina expert
50 g mlevenih lešnika
cimet šećer

Karamel preliv

300 g karamel bombona
200 ml slatke pavlake

Čokoladni preliv

250 g čokolade za jelo i kuvanje
150 ml slatke pavlake

Dekoracija

50 g prah šećera
50 g kokosa
100 g ekspandiranih okruglih cerealija
100 g gumenih bombona

Način pripreme

Početi sa pripremom podloge. Margarin otopiti u mikrotalasnoj. Jednim manjim delom premazati kalup za tart. Ostatak margarina spojiti sa mlevenim keksom, mlevenim lešnikom i cimet šećerom. Prebaciti dobijenu masu u kalup i izravnati.

Karamel bombone istopiti na laganoj vatri sa slatkom pavlakom. Kad se preliv potpuno sjedini izliti ga u kalup gde je napravljena podloga. Ostaviti da se ohladi.

Dok se hladi napraviti drvo. Čokoladu istopiti sa margarinom u mikrotalasnoj i prebaciti je u dresing džak. U većoj posudi sa vodom i ledom izliti čokoladu iz dresing džaka u obliku drveta sa granama. Ostaviti da se drvo stegne 10 minuta. Kad se stegne ukoliko je potrebno dodati još leda pa drvo okrenuti za 90 stepeni dok je u posudi sa vodom i ledom. Kada je drvo okrenuto napraviti nove grane sa leve i desne strane kako bi drvo postalo trodimenzijalno. Ostaviti ga da se stegne još 10 minuta u ledenoj vodi. Kad se drvo steglo izliti na tacnu ili tanjir krug istopljene čokolade koji će biti podloga za jelku. Jelku izvaditi iz vode i staviti je na podlogu i celu tacnu prebaciti u ledenu vodu kako bi se podloga stegla i drvo fiksiralo za podlogu.

Stegnuto drvo staviti na sredinu torte i okolo izliti čokoladni preliv

napravljen tako što se u zagrejanu slatku pavlaku doda iseckana čokolada i meša dok se potpuno ne sjedini.

Drvo i tortu ukrasiti čokoladnim kuglicama kroz koje je provučen konac i napravljena ogrlica i različitim gumenim bombonama. Posuti šećerom u prahu i kokosom.

