






# Čokoládová torta Crème Olé

Ľahká torta s Crème Olé Dr. Oetker.

asi 12 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu korpusu namočíme sušienky v mlieku a vyskladáme ich vedľa seba do plechu vyloženého papierom na pečenie.
- 2 Na prípravu krému v mise vyšľaháme Crème Olé s mliekom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni podľa návodu na obale.
- 3 V inej mise vyšľaháme Creme VEGA so Smeta-fixom a vanilkovým cukrom na najvyššom stupni dotuha a opatrne vmiešame do vyšľahaného Crème Olé. Krém nanesieme do plechu na sušienky a uhladíme. Uložíme do chladničky asi na 2 hodiny stuhnúť.
- 4 Pred podávaním dozdobíme povrch nastrúhanou čokoládou a nakrájame na kocky.

## Prísady:

### Na korpus:

50 ml mlieko  
200 g sušienky Oreo (asi 20 ks)

### Na krém:

2 balíčky Crème Olé aróma kokos  
Dr. Oetker  
600 ml mlieko  
300 g Creme VEGA Dr. Oetker  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker

### Na ozdobenie:

50 g čokoláda horká

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
plech na pečenie s vyšším okrajom (20 x 30 cm)

