

ejina torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje** tamne kore Vinicini-okruglo pakovanje
- **500 ml** čokoladnog mleka

Fil:

- **3 kašike** kisele pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **300 g** šlaga

Priprema

3 kisele pavlake umutiti sa 200 g šećera u prahu i 300 g mlevene plazme.

Posebno umutiti 300 g šlaga.

Od umucene kolicine šlaga odvojiti 5 kašika i dodati u fil sa plazma keksom.

500 ml čokoladnog mleka podeliti na 3 jednaka dela.

Uzeti jednu tamnu okruglu Vinicini koru, preliti preko nje čokoladno mleko.

Preko toga staviti fil sa plazma keksom.

Preko fila šlag.

Staviti drugu okruglu tamnu Vinicini koru, pa cokoladno mleko, fil i šlag i trecu Vinicini koru, cokoladno mleko, fil i šlag i ukrasiti tortu po želji. Ostaviti je u frižideru najmanje 2-3h da se malo ohladi i onda poslužiti.

Savet

Ova torta mislim da se u originalu zove oko moko ,ali ja sam je nazvala po osobi od koje sam dobila recept i tako se recept "proširio" pod tim nazivom :) Može da se pravi i od etvrtastih kora, onda bude vea. Bitno je da budu tamne zbog vizuelnog izgleda kada se see. Vinicini je firma koja pravi te kore, verovatno ima i drugih, ali u receptu koji sam dobila tako piše i ja ne kupujem druge. Tortu pravim sa 500 grama šlaga i 250 g šeera u prahu i uopšte nije loše! Naprotiv! :) "Najteži" posao oko ove torte je umutiti šlag! :) Ko voli kremaste torte i kolace uzivace u ovome,a i jako se brzo pravi! Prijatno!