

## **oko-plazma torta**



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za tortu:**

- 1 pakovanje gotovih korica
- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **500 ml** cokoladnog mleka
- **300 g** cokolade
- **200 ml** cokoladnog mleka za natapanje korica

#### **Dekoracija:**

- **300 g** šlag krema
- **200 ml** mleka

### **Priprema**

Gotovu koricu nakvasiti cokoladnim mlekom. Zatim umutiti margarin pa dodati otopljenu cokoladu, cokoladno mleko i mlevenu plazmu. Mutiti dok se sastojci ne sjedine.

Fil II: Krem šlag umutiti sa 200ml običnog mleka.

Koricu nafilovati crnim filom, onda belim. Tako dok se ne utroše korice.

**Savet**