

Vocna torta **Plazma**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** mljevenog plazma keksa
- **250 g** margarina
- **400 g** soka od breskve
- **4 kašike** kakaoa

Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade za kuvanje

I još:

- **1 tegla (720 g)** kompota od breskve
- **4 kašike** džema od breskve

Priprema

Margarin, keks, sok i kakao staviti u jednu zdjelu i sve dobro sjediniti.

Smjesu staviti u kalup za torte i oblikovati koru.

Koru premazati sa džemom od breskve.

Preko staviti breskve iz kompota.

Fil: Umutiti slatku pavlaku i dodati rendanu cokoladu. Sve dobro sjediniti.

Fil staviti preko voca. Ostaviti u frižider da se stegne.

Tortu ukrasiti po želji.

Savet