

Muljava torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **4 kesice** želatina
- **1** l slatke pavlake
- **200 g** šecera

Ostalo:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **500 g** malina ili višanja
- **200 g** mlečne čokolade
- **200 g** šlaga

Priprema

Zagrejati mleko i šećer, u vruće umešati otopljeni želatin i ostaviti da se mleko skroz ohladi. Nekoliko sati u frižideru. Umotiti slatku pavlaku i umešati u mleko. Podeliti smesu na 3 dela. U jedan umešati plazma keks, u drugi voće, a u treću rendanu čokoladu. Pravougaoni pleh obložiti strec folijom i razliti smese jednu preko druge. Sutradan izvaditi tortu tako što je prevrnete na tacnu i ukasite šlagom.

Savet