

Torta Beli Oblak



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za tortu:

- **500 g**šlaga
- **500 ml**kisele vode
- **250 g**crnog eurokrema
- **200 g**mlevene plazme
- **3**šlag krema od vanile
- **50 g**rendane cokolade
- **100 g**mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti šlag i kiselu vodu pa podeliti na dva dela. U prvi dodati eurokrem, a u drugi keks. Šlag krem umutiti. Na poslužavniku prvo sipati fil od keksa i oblikovati tortu, posuti sa malo lešnika i cokolade. Preko toga fil od šlag kreme, pa opet malo lešnika i rendane cokolade. Preko gotove torte staviti šlag kremu. Posuti je mlevenim lešnicima i rendanom cokoladom. Gotovu tortu staviti u hladnjak da se malo stegne i bolje sece.

Savet

Brzo se pravi, ukusna je i ne tako skupa.