

Torta *Vesna*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jegotovih kora za tortu
- **600 g**cokoladnog mleka
- **700 g**kisele pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **400 g**mlevene plazme
- **600 g**šlaga sa ukusom pavlake
- **6 dl**kisele vode
- **100 g**svežih malina

Priprema

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom.

Kiselu pavlaku sjediniti kašikom sa šećerom u prahu, dodati mlevenu plazmu, sve kašikom sjediniti u jednolicnu masu. Dodati 6 dobro punih kašika umucene pavlake, pa sve ponovo promešati i sjediniti.

Postaviti koru na služavnik i preliti je sa 2 dl cokoladnog mleka.

Preko kore naneti i rasporediti fil od kisele pavlake i plazme, preko naneti šlag, poravnati, pa preko šlaga staviti drugu koru.

Koru preliti cokoladnim mlekom, naneti fil od plazme, poreati preko maline, šlag, pa preko toga trecu koru. Preliti je cokoladnim mlekom, naneti fil i na kraju ukrasiti po želji. Ohladiti i služiti

Savet