

Torta za 10 minuta



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za koricu:

- **1 pakovanje** plazma keksa
- **2 dl** mleka

Fil:

- **300 ml** slatke pavlake
- **1/2 kesica** žalatina
- **100 g** seckane cokolade

Priprema

Plazmu natopiti u mleku i poredjati na tacnu.

Slatku pavlaku umutiti i dodati rastopljeni želatin i seckanu cokoladu. okolada se najbrze secka u blenderu. Filovati torticu: red plazme - red fila i torticu staviti u friz na 10-15 minuta i spremna je za serviranje.

Savet

Ovo je tortica kada imate nenajavljenе goste, a potrebno vam je nesto brzinski, a lepo.