

oko-moko plazma torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** vinci okruglih kora
- **300 g** mlevene plazme
- **400 ml** milerama
- **500 ml** cokoladnog mleka
- **150 g** šecera u prahu
- **1** llatke pavlake

Priprema

Umutiti žicom mileram i šecer u prahu, pa tome dodati mlevenu plazmu. Umutiti 1/2 litre slatke pavlake pa odvojiti 6 kašika sa strane. Ostatak dodati filu od plazme. Koru natopiti 1/3 cokoladnog mleka, premazati filom od plazme i 3 kašike umucene slatke pavlake (od onih 6 što ste odvojili). Ponoviti isto sa preostalim materijalom. Umutiti preostalu slatku pavlaku i dekorisati tortu.

Savet

Tortu dobro rashladiti pre služenja. Koliko je dobra pravim je ve ne znam koji put.