

Alva torta posna



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gposne mlevene plazme
- **300** gposne izlomljene plazme
- **300** galve (sa ukusom vanile)
- **600** gšlaga
- **oko 750** gposnog keksa
- **300** mlsojinog mleka

Priprema

Umutiti 400 g šlaga sa kiselom vodom i malo gustina. Dodati mlevenu i lomljenu plazmu, isitnjenu alvu. Pa sve sjediniti mikserom.

Na tacnu reati keks natopljen sojinim mlekom, pa fil, dok se ne utroši materijal...Umutiti 200 g šlaga i pramazati tortu.

Savet

Umesto sojinog mleka, keks se može i natapati sokom.