

Torta gotova za deset minuta



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** cokoladnog mleka
- **1 pakovanj** gotovih kora
- **700 g** kisele pavlake
- **250 g** mlevene plazme
- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** šecera u prahu

Priprema

Gotove kore (tri komada) preliti cokoladnim mlekom. Izmutiti kašikom kiselu pavlaku i prah šecer. Dodati mleveni plazma keks, pa sve lepo sjedniti. Izmutiti slatku pavlaku. Filovati kore sledecim redom. Prvo premazati koru filom od keksa, zatim slatkom pavlakom. Ponavljati postupak na sve tri kore. Na kraju završiti slatkom pavlakom.

Savet