# *Torta od plavih palacinki sa trešnjama i ganaš kremom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4-5** palacinki
- **200 gMenaž cokolade**
- **150 ml**slatke pavlake
- **500 ml**mleka
- **100 g**prah šecera
- **2 šake**trešanja

## Priprema

Ispeci palacinke na uobicajan nacin. Ja sam koristila plavu boju za kolace da torta bude zabavnija. Zagrejati slatku pavlaku i dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Trešnje ocistite od koštica. Staviti u pleh palacinku pa premazati kremom, pa staviti trešnje, pa staviti drugu palacinku i tako na svaku palacinku dok se ne utroše sastojci. Pomešati mleko i prah šecer i zagrejati dok se ne otopi, pa preliti preko palacinki. Ostaviti preko noci da se ohladi.

## Savet

Jako je osvežavajue i lagano :D