

Šlag torta sa plazmom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3cokoladne kore
- 500 gšlag krema
- 300 gmlevene plazme
- 4kisele pavlake
- 500 mlcokoladnog mleka
- 500 mlkisele vode

Priprema

Fil I: 4 kisele pavke razmutiti sa malo šecera u prahu (šecer dodavati po ukusu), u to dodati mlevenu plazmu. Sve lepo sjediniti i dodati 8 kašike umucenog šlag krema.

Fil 2: 500 g šlag krema umutiti sa 500 ml kiseve vode. Od ovog fila dodati u prvi 8 kašike.

Reamo na podmazan poslužavnik: Kora (kvasiti je sa cokoladnim mlekom), fil 1, fil 2. I tako još dva puta. Preko posuti sa malo ml plazme.

Savet

okoladne kore se kupuju gotove, i mogu se nai skoro u svim veim prodavnicama. :-) Koristite kiselu pavlaku sa 20% mlene masti. Kisela voda za muenje šlag krema ne sme biti hladna.