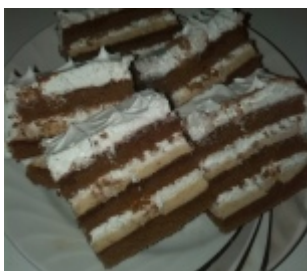


oko-moko torta (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih čokoladnih kora
- **500 ml** čokoladnog mleka
- **300 g** plazme
- **4 kašike** kisele pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **500 g** šlaga

Priprema

Fil: Mlevenu plazmu, pavlaku i šećer u prahu umutiti dobro.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice.

Koru staviti na odgovarajuću tacnu, natopiti je sa čokoladnim mlekom. 500ml podeliti da imate za sve tri kore. Filovati: kora, fil od plazme, šlag. Postupak ponoviti još jednom, a na treću koru ide samo šlag.

Tortu ostaviti da prenoci u frižideru, bude lepša. Prijatno. :)

Savet

:)