

Barbi roze torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veka pakovanja** gotovih rolata od čokolade
- **2 kesice** šlag kreme od čokolade
- **150 g** mlevene plazme
- mleko za mućenje šlag kreme

I još:

- lutka barbi, ili neka druga
- **2 kesice** šlaga
- **1 bocica** crvene boje za kolace
- **1 kesica** puslica roze boje
- ukrasi (zvezdice i perlice)

Priprema

Rolate iseci na parcad debljine 1 cm.

Umutiti šlag krem po uputstvu sa kesice. U to dodati mlevenu plazmu i promešati.

Okruglu ciniju oblika polulopte obložiti celofanom pa složiti rolate.

Sipati fil. Prekriti parcadima rolata i sve uviti u celofan i staviti u frižider preko noci da se lepo stegne.

Skloniti celofan pa prevrnuti kolac na tacnu i skinuti ostatak celofana.

Lutku lepo oprati i vezati joj kosu za svaki slucaj. Noge joj zabosti na sredinu kolaca tako da sad izgleda kao da lutka ima suknju.

Umutiti šlag i par kašika odvojiti i nakapati par kapi crvene boje.

Promešati. Uz pomoc špric kese i ukrasa završiti princezu.

Savet