

Bubamara



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šlag krema
- **800 ml**kisele vode
- **300 g**mlevene plazma keksa
- **400 g**malina
- **100 g**mlecna cokolade

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti 800 g šlag krema sa 600 ml kisele vode te smesu podeliti na tri dela. U jedan umešati mleveni plazma keks. U drugi maline, a u treci deo dodati rendanu mlecnu cokoladu. Na tacnu za posluživanje naneti deo sa plazmom, preko deo sa malinama i završiti delom u kome je mlecna cokolada. Ostatak šlaga umutiti sa kiselom vodom i nafilovati celu tortu (ukrasiti je po želji).

Savet

Probajte, brzo se sprema, a veoma je ukusna. Pravila sam je našoj kerkici ta roendan.