

Lino torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**egotovih belih kora
- **12 kašika**Lino koko dring praha
- **1/2 pakovanja**Lino Crunch kuglica
- **180 ml**mleka

Crni fil:

- **3**jajeta
- **7 kašika**prah šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **150 g**margarina
- **200 g**Lino lada duo krema

Beli fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**prah šecera

Priprema

Lino koko drink prah pomešati sa 180 ml mleka. Blago nakvasiti sve 3 kore.

Za crni fil: 3 žumanceta umutiti sa 3 kašike prah šecera. Posebno otopiti 200 g čokolade. Posebno umutiti margarin sa kašikom prah šecera. Sve pomešati. Umutiti šam od 3 belanaceta i 3 kašike prah šecera, pa dodati i njega ostatku fila, kao i Lino lada duo krem, i umutiti mikserom.

Za beli fil: umutiti slatku pavlaku sa 3 kašike prah šecera.

Slojeve torte reati sledecim redom: kora, crni fil, beli fil. Postupak ponoviti još 2 puta. Tortu ukrasiti Lino Crunch kuglicama.

Savet