

Medena tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **1 pakovanj** medenih korica
- **250 ml** cokoladnog mleka

Fil I:

- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** šecera u prahu
- **4 kaš** kisele pavlake

Fil II:

- **400 g** šlaga
- **6 dl** kisele vode

Priprema

Izvaditi korice iz pakovanja i preliti svaku sa po 4 kasike mlakog cokoladnog mleka.

Pomešati šecer u prahu, mlevenu plazmu i pavlaku. Fil ce ispasti izuzetno gust, pa ga mešajte varjacom. Napraviti drugi fil tako što cete umutiti šlag sa kiselom vodom.

Reajte koru, fil sa plazmom, pa šlag. I tako cetiri puta. Ostaviti u frižider da prenoci.

Savet

Ukrasiti po zelji! Prijatno :)))