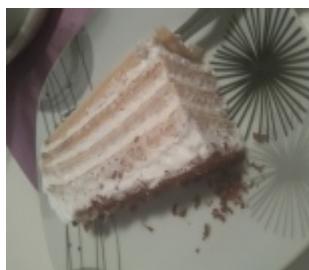


## **Medena tortica**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **1 pakovanjemedenih korica**
- **250 mlcokoladnog mleka**

#### **Fil I:**

- **300 gmlevene plazme**
- **250 gšecera u prahu**
- **4 cašekisele pavlake**

#### **Fil II:**

- **400 gšлага**
- **6 dlkisele vode**

### **Priprema**

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

Pomešati šefer 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 :)))