

oko-plazma torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovih cokoladnih kora**
- **300 gmlevene plazme**
- **250 gšecera u prahu**
- **4 cašekisele pavlake**
- **500 gbelog šlag krema**
- **500 mkisele vode**
- **500 mlcokoladnog mleka**
- **100 gcokolade**

Priprema

Korice natopiti cokoladnim mlekom i preko svake izrendati po 30 g cokolade. Plazmu i šecer u prahu umešati u pavlaku. Mešati kašikom dok se fil ne sjedini.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Tortu reati sledecim redom: kora, fil sa plazmom, šlag, pa postupak ponoviti još 2 puta.

Savet

Torta nije preslatka, jako je ukusna, brzo se pravi, ali brzo se i jede. :D