

## ***Eurokrem torta (4)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 gotove kore
- **500 ml** cokoladnog mleka
- **700 g** kisele pavlake
- **700 g** eurokrema
- **100 g** cokolade
- **500 g** belog šlaga
- **400 ml** kisele vode

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti kiselu pavlaku, razmutiti je ručnom žicom za mućenje, dodati eurokrem i otopljenu čokoladu. Sve dobro sjediniti. Šlag umutiti sa kiselim vodom. Na tacnu staviti koru, preliti je trećinom čokoladnog mleka, naneti fil sa čokoladom - pa naneti umućeni šlag - postupak ponoviti i sa preostalim korama i ostatkom materijala. Tortu ukasiti po želji.

### **Savet**

Možda će vam se učiniti isušeno, ali nije. Probajte! Puno sreće vam želim draga dama u nagradnom konkursu. I svaki put uspe jer koristim Menaž čokoladu.