oko plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **700 g**gotovih tamnih kora
- **250 ml**cokoladnog mleka

Fil:

- **700 g**kisele pavlake 20%m.m
- **350 g**margarina
- **250 g**prah šecera
- **400 g**mlevene plazme
- **200 g**cokolade
- **1 l**slatke pavlake

Priprema

Margarin sa prah šecerom umutimo, dodamo plazmu pa kiselu pavlaku. Kada se sve to sjedini istopimo cokoladu i dodamo u fil. U drugu posudu umutimo slatku pavlaku. Prvu koru stavljamo na poslažavnik malo je izreckamo nožem (blago) i pospemo cokoladnim mlekom ne previše jer su one inace meke. Zatim filujemo filom od plazme pa preko toga slatku pavlaku pa opet kora pa fil itd dok ne utošimo materijal. Tortu ukrasiti slatkom pavlakom koja preostane. Ukrasiti po želji ja sam bila maštovita. Prijatno!

Savet

Ova torta je preukusna svi je obožavaju posebno deca. Brzo i lako se pravi i najbolja je kad odstoji preko noi u frižideru. Uživajte u okoladi i plazmi...