Omiljena torta



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 pakovanja**rolata *7days* - (cokoladni)
- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**krem šlaga
- **1 čaša**kisele pavlake
- **600 g**mlevene plazme
- **200 g**cokolada
- dekoracija po želji

Priprema

Umutiti slatku pavlaku, posebno umutiti krem šlag prema uputstvu (sa hladnim mlekom), sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom i dodati jednu cašu kisele pavlake. Prethodno otopljenu cokoladu, ostaviti da se malo prohladi. U meuvremenu u umucen fil dodati mlevenu plazmu, a zatim i cokoladu.

Obruc za tortu obložiti folijom, iseci rolate na kolutove debljine 1/2 cm, poreati ih kao podlogu, zatim fil, pa red rolate, fil, pa ponovo rolati. Ostaviti tortu u frižideru da prenoci. Skinuti obruc i dekorisati po želji.

Savet

Da bi torta bila savršena, neophodna joj je savršena okolada "Menaž". Nije fraza probajte!