

Cecina vocna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 dl slatke pavlake
- 4 dl kisele pavlake
- 300 g plazma keksa
- 300 g malina smrznutih
- 1 kutija piškota
- 100 g bele cokolade
- listici badema za ukrašavanje
- mleko za natapanje piškota

Priprema

Umutiti slatku pavlaku i odvojiti manji deo za ukrašavanje torte. U ostatak izmešati kiselu pavlaku. To sada podeliti na dva dela i u jednu polovinu umesati Plazma keks.

Uzeti obruc za tortu i na dno poreati piškote natopljene u mleko. Staviti preko sloj sa Plazma keksom Naredjati polusmrznute maline. Staviti sloj sa kiselom pavlakom.

Tortu dobro ohladiti i skinuti obruc. Ukrasiti preostalom slatkom pavlakom Ukrasiti listicima badema

Zagrejati 1 dl slatke pavlake (ne sme da provri) i preliti belu cokoladu. Dobro izmešati pa kada se malo prohladi preliti tortu mestimicno. PRIJATNO!