

Brza torta od gotovih kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cokoladne kore za tortu
- **700 g** kisele pavlake
- **200 g** prah šecera
- **300 g** mlevene plazme
- **500 g** šlaga
- **500 ml** kisele vode
- **mal**o cokoladnog mleka

Priprema

Za fil kašikom lagano umutiti pavlaku, prah šecer i plazmu.

Mikserom umutiti šlag sa kiselom vodom. U šlag dodati voće po želji (višnje, maline).

Redosled: kora, fil, šlag i tako redom. Na kraju ide šlag. Kore prskati cokoladnim mlekom.

Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Ja sam odvojila šlag koji ide na vrh torte, a u ostatak dodala voe, ali to je po ukusu. Torta može da se pravi i bez voa.