

## Kremasta torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** šlag krema od vanile
- **300 g** šlag krema od cokolade
- **200 g** običan beli šlag krem
- **5 supenih kašika** šećera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **300 g** mlevene plazme
- **1 l** kisele vode

## Priprema

Umutiti 300 g šlag krema od vanile sa 300 ml hladne kisele vode i 2 kašike šećera.

U tu smesu dodati 300 g mlevene plazme.

Smesu razmazati po tanjiru i to je prva kora.

Umutiti 300 g šlag krema od cokolade sa 350 ml hladne kisele vode i 2 kašike šećera. U to dodati krupno izrendanu cokoladu. Naneti preko prvog fila.

Umutiti 200 g belog šlag krema sa 1 kašikom šećera i 250 ml hladne kisele. Naneti preko dva fila. Tortu ukasiti šarenim mrvicama. Ostaviti u frižideru da se ohladi.

**Savet**

Preukusna, softana torta...