

Ola-la torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **32 komola-** la tortica od kajsije
- **600 g**krem šlaga
- **600 g**mlevene plazme
- **400 ml**kisele pavlake

Priprema

Umutite 600 g šlaga. Od te kolicine u drugu posudu odvadite dvanaest kašika šlaga i pomešajte sa kiselom pavlakom i plazmom. Sve promešajte kašikom. Olala tortice iseci na pola, one ce se stavljati umesto kore. Reati sledecim redosledom: olala – fil – šlag – olala - fil - šlag. Dekorisati po želji.

Savet

Uzivajte u laganoj i jednostavnoj tortici!