

oko-plazma torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- 1pakovanje gotovih korica
- 300 gmlevene plazme
- 250 gmargarina
- 500 mlcokoladnog mleka
- 300 gcokolade
- 200 mlcokoladnog mleka za natapanje korica

Dekoracija:

- 300 gšlag krema
- 200 mlmleka

Priprema

Gotovu koricu nakvasiti cokoladnim mlekom. Zatim umutiti margarin pa dodati otopljenu cokoladu, cokoladno mleko i mlevenu plazmu. Mutiti dok se sastojci ne sjedine.

Fil II: Krem šlag umutiti sa 200ml obicnog mleka.

Koricu nafilovati crnim filom, onda belim. Tako dok se ne utroše korice.

Savet