

Muljava torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **4** kesice želatina
- **1** slatkice pavlake
- **200** g šećera

Ostalo:

- **300** g mlevenog plazma keksa
- **500** g malina ili višanja
- **200** g mlečne cokolade
- **200** g šlagi

Priprema

Zagrejati mleko i šećer, u vruce umešati otopljeni želatin i ostaviti da se mleko skroz ohladi. Nekoliko sati u frižideru. Umutiti slatkicu pavlaku i umešati u mleko. Podeliti smesu na 3 dela. U jedan umešati plazma keks, u drugi voće, a u treću rendanu cokoladu. Pravougaoni pleh obložiti strec folijom i razliti smese jednu preko druge. Sutradan izvaditi tortu tako što je prevrnete na tacnu i ukrasite šlagom.

Savet