

Torta sa VINCINNI korama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **3** **caše (oko 700ml)**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **250 g**šecera u prahu
- **6 kašika**šlaga u prahu
- **500 g**šlaga

Kore:

- **1 pakovam**jetamnih vincinnih kora

Priprema

Promešati pavlaku sa šećerom, šlagom u prahu, lagano varjacom zatim dodati mlevenu plazmu.

Umutiti šlag (od kojeg smo uzeli 6 kašika za fil), sa mlekom ili kiselom vodom.

Filovati: Kora, malo je poprskati sokom, a i ne mora jer su kore fantasticne, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora fil šlag..... Dekorirati po želji.

Savet

Torta je fantasticna svi je obozavamo brzo se sprema, a još brže pojede. Kore ima da se kupe u svakom bio šopu i veim prodavnicama.