

Šlag torta (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šlag krema
- **900 ml** kisele vode
- **200 g** mlevenog plazma keksa
- **200 g** seckane milka čokolade
- **150 g** mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti na 3 mesta po 200 g šlag kreme sa 300 ml hladne kisele vode.

U prvi deo dodati mlevenu plazmu i oblikovati u kalup br 26 koji je obložen najlonom.

U drugi deo dodati 150 g seckanu milku čokoladu i namazati preko prvog dela.

U treci deo dodati mleveni lešnik, premazati preko drugog dela i ostaviti 3 sata u frižideru.

Tortu izvaditi na tanjir i dekorisati sa 50 g rendane milka čokolade. Prijatno!

Savet