Torta za 10 minuta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za koricu:

- **1 pakovanje**plazma keksa
- **2 dl**mleka

Fil:

- **300 ml**slatke pavlake
- **1/2 kesica**žalatina
- **100 g**iseckane cokolade

Priprema

Plazmu natopiti u mleku i poredjati na tacnu.

Slatku pavlaku umutiti i dodati rastopljeni želatin i seckanu cokoladu. okolada se najbrze secka u blenderu. Filovati torticu: red plazme - red fila i torticu staviti u friz na 10-15 minuta i spremna je za serviranje.

Savet

Ovo je tortica kada imate nenajavljene goste, a potrebno vam je nesto brzinski, a lepo.