

Torta koko-plazma



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**Vincini tamne gotove kore
- **500 g**margarina dobro jutro
- **250 g**šecera u prahu
- **4**kisele pavlake
- **400 g**mlevene plazme
- **500 g**šlag pene

Priprema

Umutiti margarin, šecer u prahu, kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Posebno umutiti šlag penu. Na prvu koru staviti trecinu fila, zatim umuceni šlag, pa ponoviti filovanje, još dva puta. Odozgo ukrasiti po želji. Prijatno :)

Savet

Umesto gotovih kora možete ispei tri patišpanja od 4 jaja, 4 kašike šeera, 3 kašike mlevenih oraha i 1 kašike brašna, a onda se patišpanji natapaju okoladnim mlekom. Za koju god varijantu da se odluite, torta je super.