

Vocna Olala torta



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sastojci:

- **16** Olala tortica po želji (cokoladne ili vocne)
- **300** g šlaga
- **100** g šlaga
- 2 kisele pavlake
- **300** g mlevene plazme
- **100** g šecera u prahu
- **200** g svežih kupina

Priprema

Tortice iseci na pola po dužini, pa na poslužavniku formirati prvu koru 4x4.

Umutiti prvo 100 g šlaga, po uputstvu, dodati kiselu pavlaku, plazmu mlevenu i šecer u prahu.

Sve dobro sjediniti i promešati kašikom.

Posebno umutiti i 300 g šlaga.

Tortu filovati sledecim redosledom: Kora od polovine tortica-fil-šlag-kupine-kora od druge polovine totica-fil-šlag.

Tortu ukrasiti po zelji

Savet