oko plazma torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**gotovih okruglih tamnih kora
- **700 g**kisele pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **350 g**mljevene plazme
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kesice**šlag kreme od vanilije
- **300 ml**cokoladnog mlijeka
- **350 g**mlecnog margarina za mazanje

Priprema

Umutiti margarin, kiselu pavlaku, vaniliju i šecer u prahu. Kada se dobro sjedini, dodati mljevenu plazmu, pa promiješati kašikom. Odvojeno umutiti kremu od vanilije, po uputstvu sa kesice. I fil i kremu podijeliti na tri dijela.

Na odgovarajucu tacnu staviti prvu koru i zaliti je sa 1/3 cokoladnog mlijeka. Zatim reati fil, pa kremu. Postupak ponavljati i sa preostale dvije kore, pa ukrasiti tortu po želji.

Savet