

Brza ?okomoko Torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za fil I:

- **700 ml** kisele pavlake
- **250 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **6 kašika** šlaga (iz II fila)

Za fil II:

- **600 g** šlaga
- **600 ml** mleka

I još:

- **1 pakovanje** gotovih kora
- **700 ml** čokoladnog mleka
- **200 g** šlaga

Priprema

Fil I: Umutiti pavlaku, šećer u prahu i mlevenu plazmu.

Fil II: Umutiti šlag sa mlekom. Uzeti 6 kašika i dodati u fil I.

Koru natopiti cokoladnim mlekom, premazati je I filom, pa preko njega šlag. Staviti drugu koru, ponoviti, dok se materijal ne utroši. Umutiti 200 g šlaga i ukrasiti tortu.

Savet

Po ukusu u fil možete dodati malo mlevenih badema ili lešnika.