

# **Brza okomoko Torta**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Za fil I:**

- **700 mlkisele pavlake**
- **250 gšecera u prahu**
- **300 gmlevene plazme**
- **6 kašikašlaga (iz II fila)**

### **Za fil II:**

- **600 gšлага**
- **600 mlmleka**

### **I još:**

- **1 pakovanjegotovih kora**
- **700 mlcokoladnog mleka**
- **200 gšлага**

## **Priprema**

Fil I: Umutiti pavlaku, šecer 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 šлага i ukrasiti tortu.

### **Savet**

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