

izkejk sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**plazme
- **200 g**margarina
- **50 ml**soka od jabuke
- **200 ml**slatke pavlake
- **500 g** sitnog sira od obranog mleka
- **300 g**bele cokolade
- **100 g**prah šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **300 g**mešanog voca ili nekog drugog

Priprema

Plazmu izmešati sa rastopljenim margarinom i sokom od jabuke. U kalupu napraviti koru i staviti da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom i vanilin šecerom. Dodati sir i rastopljenu cokoladu sa margarinom. Taj fil staviti preko plazme.

Kada se torta stegne staviti preko voce.

Savet