

Milka torta



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g šlaga
- 300 g mlevene plazme
- 300 g milka cokolade sa jagodom
- 2 pavlake
- 5 dl kisele vode

Priprema

I kora: umutiti 300 g šlaga u prahu sa 2 dl hladne kisele vode, kada se dobro umuti polako mešajući u to dodati 1 pavlaku pa zatim 300 g mlevene plazme. Od ove smese napraviti prvu koru proizvoljnog oblika.

II kora: umutiti 300 g šlaga u prahu sa 2dl hladne kisele vode, kada se dobro umuti polako mesajući to dodati 1 pavlaku pa zatim 300 g Milka cokolade sa jagodom prethodno izrendane. Pavlaku i cokoladu ne mutite mikserom već varjačom umutite sa već umućenim šlagom. Od ove mase napraviti drugu koru.

Ukrasavanje: umutiti 200 g šlaga u prahu sa 1 dl hladne vode i nafilovati celu tortu.