

Torta sa plazmom i višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** plazma keksa

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **400 ml** kisele pavlake
- **5 kašika** šecera

I još:

- **750 g** kompota od višanja
- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Prvo umutiti slatku pavlaku pa dodati kiselu pavlaku i šećer i sve dobro sjediniti mikserom. Višnje odvojiti od soka. Plazmu potopiti u sok od višanja i poreati na tacnu (2x10 komada). Preko plazme staviti malo fila.

Na fil staviti polovinu višanja i preko rendanu čokoladu.

Ponovo staviti malo fila, pa keks potopljen u sok od višanja.

Preko keksa staviti ostatak fila, poreati preostale višnje i rendanu cokoladu. Ostaviti u frižider da se malo ohladi.

Sjeci na kocke. Ukus je fenomenalan. Možete koristiti voće po želji. Prijatno!

Savet