

Ombre Proka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** alve
- **1 l** kisele vode
- **1 kg** šlag krema
- **800 g** mlevenog keksa
- **100 g** cokolade
- **200 g** višanja

Priprema

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Kad se lepo umuti dodati rukom izmrvljenu alvu. Umutiti mikserom i 1/4 šlaga odvojiti za dekoraciju. Zatim dodati mleven keks i mutiti mikserom. Odvojiti 1/3 šlaga.

Preostali deo šlaga podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu, prohl?enu cokoladu, a u drugi višnjje. Sve umutiti mikserom. Dublju šerpu obložiti celofanom i prvo staviti beli šlag. Zatim deo bez keksa, pa deo sa višnjama i na kraju deo sa cokoladom. Ostaviti u frižideru da se stegne tortica.

Sutradan prevrnuti tortu na plato i dekorisati višnjom i cokoladom.

Torta je osvežavajuća i ukusna.

Prijatno.

Savet