

## **Vincini torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjetamne vincini kore**
- **750 ml cokoladnog mleka**
- **700 g kisele pavlake**
- **200 g šećera u prahu**
- **300 g mlevene plazme**
- **500 g šlag krema**

### **Priprema**

Umutiti šlag sa vodom. Kašikom promešati šećer, pavlaku i mlevenu plazmu. U taj fil dodati 5-6 kašike umucenog šлага. Staviti koru na tacnu pa je poprskati cokoladnim mlekom. Preko kore staviti fil (1/3 fila), pa šlag (1/3). Ponoviti postupak i sa ostale dve kore. Završiti šlagom kojim treba prekriti celu tortu.

### **Savet**