

## Vincini torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovan**jetamne vincini kore
- **750 ml**cokoladnog mleka
- **700 g**kisele pavlake
- **200 g**šecera 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 umućenog šlaga. 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