

okoladna torta (35)



težina: **lako**

za: **20** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora (3 kom)
- **500 ml** cokoladnog mleka
- **4** kisele pavlake
- **150 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** Menaž cokolade
- **200 g** šlaga
- **150 ml** kisele vode
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti slatku pavlaku. Posebno umutiti kiselu pavlaku sa šećerom u prahu, umešati otopljenu Menaž cokoladu, mleveni plazma keks i 6 kašika od umucene slatke pavlake. Kore, svaku posebno, preliti cokoladnim mlekom. Na tacnu za tortu reati: Koru-fil sa plazmom-slatku pavlaku...Umutiti šlag sa kiselom vodom i premazati celu tortu.

Savet

Probajte-prelepa je. Obavezno koristite menaž okoladu, jer je najbolja. Ovu tortu pravila sam svojoj prijateljici Maji-kao poklon njenom bratu za roendan.