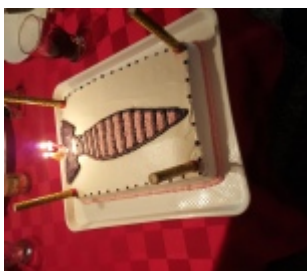


okomoko torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih belih kora
- **0,5 l** cokoladnog mleka
- **10 kašika** šećera
- **300 g** mlevene plazme
- **5** pavlake
- **0,5 l** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **4 kesice** belog šlaga
- **400 ml** mleka
- **1** roze boja za šlag
- **1** crna boja za šlag

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti šećer, pavlaku i plazmu i umutiti. U drugoj posudi staviti slatku pavlaku i umutiti. Na tacnu staviti koru i kašikom prelivati cokoladnim mlekom celu koru, zatim staviti fil sa plazmom i pavlakom, pa preko toga slatku pavlaku. Postupak ponoviti još jednom. Zadnju koru preliti cokoladnim mlekom.

Za dekoraciju: Umutiti 2 bela šlaga sa 200 ml mleka, i staviti na tortu. U drugoj posudi staviti beli šlag, roze boju i 100 ml mleka i umutiti. A u trećoj posudi staviti beli šlag, 100 ml mleka, crnu boju i umutiti. Crnu boju staviti u špric i oblikovati kragu i kravatu, i napraviti prugice. Nakon toga u špric staviti roze boju i popuniti

roze prugice.

Savet

Prijatno! :))