

## **Alva torta (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** belog šlaga
- **600 ml** mleka
- **200 g** alve
- **300 g** mlevene plazme

### **Priprema**

U dublju posudu izruciti šlag, postepeno dodavati mleko pa mikserom umutiti u cvrst sneg. Polovinu umucenog šlaga ostaviti sa strane, a u ostatak dodati mlevenu plazmu i alvu. Dobro promešati varjacom kako bi se svi sastojci sjedinili. Od dobijene smese na tacni za posluživanje formirati željeni oblik torte. Preostalim šlagom premazati celu tortu, a zatim je ostaviti u frižideru da se dobro stegne.

### **Savet**

Mleko prokuvati i ostaviti da se dobro ohladi pa mutiti sa šlagom. Probajte, brzo se sprema, a veoma je ukusna.