

oko-plazma torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih čokoladnih kora
- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** šećera u prahu
- **4 kašike** pavlake
- **500 g** belog šlag kreme
- **500 ml** kisele vode
- **500 ml** čokoladnog mleka
- **100 g** čokolade

Priprema

Korice natopiti čokoladnim mlekom i preko svake izrendati po 30 g čokolade. Plazmu i šećer u prahu umešati u pavlaku. Mešati kašikom dok se fil ne sjedini.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Tortu reati sledecim redom: kora, fil sa plazmom, šlag, pa postupak ponoviti još 2 puta.

Savet

Torta nije preslatka, jako je ukusna, brzo se pravi, ali brzo se i jede. :D