Eurokrem torta (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** gotove kore
- **500 ml**cokoladnog mleka
- **700 g**kisele pavlake
- **700 g**eurokrema
- **100 g**cokolade
- **500 g**belog šlaga
- **400 ml**kisele vode

Priprema

U odgovarajucu posudu staviti kiselu pavlaku, razmutiti je rucnom žicom za mucenje, dodati eurokrem i otopljenu cokoladu. Sve dobro sjediniti. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Na tacnu staviti koru, preliti je trecinom cokoladnog mleka, naneti fil sa cokoladom-pa naneti umuceni šlag-postupak ponoviti i sa preostalim korama i ostatkom materijala. Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Možda e vam se uiniti isuviše slatka, ali nije. Probajte! Puno sree vam želim drage dame u nagradnom konkursu. I svaki put uspe jer koristim Menaž okoladu.