

## **Posna torta (3)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** posne plazme
- **250 g** posnog margarina
- **200 ml**\*fant\*

#### **Za filovanje:**

- **150 g** posnog šлага
- **100 ml** kisele vode

#### **Za dekoraciju:**

- **1 kašica** kakaoa

### **Priprema**

Polomiti plazmu na krupnije delove i staviti je u dublju posudu. Margarin otopiti te prelitи plazmu i izmešati. Postepeno dodavati fantu i sve dobro sjediniti. Oblikovati tortu željenog oblika. Šlag umutiti sa kiselom vodom i nafilovati tortu. Posuti je kakaoom.

### **Savet**

Ukoliko želite da torta bude više softana dodajte malo više fante.