

Posna torta (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gposne plazme
- **250** gposnog margarina
- **200 ml***fante*

Za filovanje:

- **150** gposnog šlaga
- **100 ml**kisele vode

Za dekoraciju:

- **1 kašicica**kakaoa

Priprema

Polomiti plazmu na krupnije delove i staviti je u dublju posudu. Margarin otopiti te preliteri 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.