

## ***Eurocrem torta***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevene plazme
- **2-2,5 dl** cokoladnog mleka
- **500 ml** biljne slatke pavlake
- **300 g** eurocrema
- **50 g** cokolade za dekoraciju

### **Priprema**

Napraviti koru od plazme i cokoladnog mleka. Umutiti slatku pavlaku i podeliti na dva dela. U jedan staviti crni deo, u drugi beli deo eurocrema (mešati kašikom). Rasporediti preko kore i odozgo narendati cokoladu. Ukoliko volite slaše dodajte još 100 g krema. Stavite tortu u frižider na par sati.

### **Savet**

Torta na brzaka :-)