

oko plazma torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **700 g** gotovih tamnih kora
- **250 ml** čokoladnog mleka

Fil:

- **700 g** kisele pavlake 20% m.m
- **350 g** margarina
- **250 g** prah šećera
- **400 g** mlevene plazme
- **200 g** čokolade
- **1** llatke pavlake

Priprema

Margarin sa prah šećerom umutimo, dodamo plazmu pa kiselu pavlaku. Kada se sve to sjedini istopimo čokoladu i dodamo u fil. U drugu posudu umutimo slatku pavlaku. Prvu koru stavljamo na poslužavnik malo je izreckamo nožem (blago) i pospemo čokoladnim mlekom ne previše jer su one inace meke. Zatim filujemo filom od plazme pa preko toga slatku pavlaku pa opet kora pa fil itd dok ne utošimo materijal. Tortu ukasiti slatkom pavlakom koja preostane. Ukasiti po želji ja sam bila maštovita. Prijatno!

Savet

Ova torta je preukusna svi je obožavaju posebno deca. Brzo i lako se pravi i najbolja je kad odstoji preko noći u frižideru. Uživajte uokoladi i plazmi...