

Torta sa alvom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** šlaga
- **500 g** alve
- **500 g** mlevene plazme
- **2 kesice** krem fixa

Priprema

500 g šlaga i krem fix umutiti sa kiselim vodom oko 400 ml zavisi od šlaga. U umućen šlag dodati rendanu alvu i mlevenu plazmu, sve sjediniti varjačom. Rasporediti na tacnu i ostaviti u frižider namanje 1h da se stegne.

Preostalih 200 g šlaga umutiti i sa njim ukasiti tortu. Posuti preko plazmu i alvu.

Savet

Možete povećati ili smanjiti količinu. (koliko šlaga toliko alve i plazme). Ja sam koristila alvu sa ukusom kikirikija.