

Brza torta od gotovih kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**cokoladne kore za tortu
- **700** gkisele pavlake
- **200** gprah šecera
- **300** gmlevene plazme
- **500** gšлага
- **500** mlkisele vode
- **malocokoladnog mleka**

Priprema

Za fil kašikom lagano umutiti pavlaku, prah šecer i plazmu.

Mikserom umutiti šlag sa kiselom vodom. U šlag dodati voce po želji (višnje, maline).

Redosled: kora, fil, šlag i tako redom. Na kraju ide šlag. Kore prskati cokoladnim mlekom.

Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Ja sam odvojila šlag koji ide na vrh torte, a u ostatak dodala voe, ali to je po ukusu. Torta može da se pravi i bez voa.