

Srnina torta



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **125 g** margarina
- **125 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- soka po potrebi
- **200 g** crne čokolade
- **200 g** bele čokolade
- **2 kašike** kisele pavlake
- **6 kašika** ulja

Priprema

Otopiti margarin i dodati u mlevenu plazmu. Dodati i šećera u prahu i soka po potrebi. Izruciti koru u kalup.

Umutiti slatku pavlaku cvrsto i dodati kiselu pavlaku.

Odvojiti smesu na dva dela. U jedan dodati 200 g otopljene i ohlaene crne čokolade sa 4 kašika ulja.

U drugi 100 g, otopljene i ohlaene bele čokolade sa 2 kašike ulja.

Zatim preko kore sa plazmom prvo staviti crni, pa beli fil. Ostaviti u frižideru da se stegne par sati. Ukrasiti po želji.

Savet