

## Sweet time tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **50 g** šećera u prahu
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** kesten pirea
- **2 kašike** nutele
- šlag
- **po želji** mrvice za ukrašavanje

#### Za serviranje:

- **6** kartonskih čaša

### Priprema

Rashadjenoj slatkoj pavlaci dodati šećer u prahu pa umutiti mikserom cvrsto. Dodati 2 kašike omekšale nutele i kesten pirea pa umutiti mikserom. Gotovoj smesi postepeno dodavati mleveni plazma keks stalno mešajući kašikom. Sipati u kartonske čaše, malo više od pola.

Ostaviti u frižider bar 30 minuta da se stegne pa dodati šlag. Pre ukrašavanja tortica dajte vremena šlagu da se slegne pa posle dodajte još koliko je potrebno. Ja sam napravila grešku jer nisam sačekala sa ukrašavanjem, bila sam nestrpljiva

Tortice ukasite cokoladnim ili šarenim mrvicama, zvezdicama, srcima, biserima, šljokicama... Super su za

decije rođendane. Možete ukasiti zastavicama, kisobrancicima ili šta vam padne na pamet.

## **Savet**

Ove žaše imate u kineskim prodavnicama, 6 u pakovanju i uz njih 6 malih plastičnih kašika.