

Brza koko-moko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3gotove tamne kore
- 500 mlcokoladnog mleka
- 720 gkisele pavlake
- 300 gmlevene plazme
- 250 gšecera u prahu
- 500+200 gšlaga
- 1 lkisele vode

Priprema

Pavlatu i šecer pomešati kašikom i dodati plazmu, dobro pomešati. Umutiti 500g šlaga umutiti sa 0,5l kisele vode, u to dodati 2-3 kašike prethodnog fila. Zatim natapati korice sa cokoladnim mlekom i filovati... Filovati sledecim redom: kora - plazma fil - šlag - kora - plazma fil - šlag-kora - plazma fil - šlag. Na kraju umutiti 200g šlaga sa 3dl kisele vode i dekorisati...

Savet