

okomoko torta (3)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** cokoladnih kora
- **1/2 l** coko mleka
- **4 (2 dl)** kisele pavlake
- **250 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **1 (2 dl)** slatka pavlaka
- **1** šlag

Priprema

Napravite Fil: umutiti šecer u prahu i mlevenu plazmu zajedno sa kiselom pavlakom. Zatim posebno umutiti slatku pavlaku.

Svaku cokoladnu koru natopiti sa coko mlekom.

Praviti tortu: koru natopljenu coko mlekom, premazati filom (šecer u prahu, mlevena plazma i kisela pavlaka), preko fila premazati slatkom pavlakom. Zatim postupak ponavljati: kora, fil, slatka pavlaka....

Kada ste iskoristili sve kore. Premazati celu tortu sa šlagom.

Savet

Ostavite da odstoji da se sjedine filovi sa korama. Prijatno.