

Vocna coko-moko torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za 1 fil:

- **300 g** mlevene plazme
- **700 ml** kisele pavlake
- **2-3 kašike** šlaga iz fila 2

Fil 2:

- **500 g** krem šlaga
- **500 ml** mleka

I još:

- **1 pakovanje** crnih kora za tortu
- **500 ml** čokoladnog mleka
- **300 g** višanja
- **4-5 kašika** šećera
- **4-5 kašika** gustina

Priprema

Višnje skuvati sa šećerom po ukusu...dodati 4-5 kašika gustina, i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti i ostaviti da se ohladi.

Umutiti mleko sa šlagom, da bude penasto. Umutiti plazmu sa pavlakom, i dodati 3-4 kašike šlaga, pa još promešati.

Staviti koru na odgovarajucu tacnu (plato), pa je malo preliteri sa cokoladnim mlekom, staviti fil sa plazmom, pa ohlaen fil od višanja, pa šlag. Odozgo opet koru i sve isto... Na poslednju koru samo staviti cokoladno mleko i malo fila od plazme.

Ostaviti tortu u frižideru da se stegne, pa dekorisati po želji šlagom ili cokoladnom glazurom.

Savet

Ja sam stavila okoladnu glazuru, a vi po želji. Roendanska torta za mog sina.