

Nepecena krem torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šlag krema od vanile
- **300 g** šlag krema od cokolade
- **200 g** belog šlag krema
- **5 kašika** šecera
- **200 g** milka cokolade
- **300 g** mlevene plazme
- **9 dl** kisele vode

Priprema

Umutiti 300 g šlag krema od vanile sa 300 ml hladne kisele vode i 2 kašike šecera. Šlag pomešati sa 300 g mlevene plazme. Od dobijene smese formirati koru. Umutiti 300 g šlag krema od cokolade sa 350 ml hladne kisele vode i 2 kašike šecera. Dodati krupno izrendanu milku cokoladu, pa pomešati. Na koru naneti fil. Umutiti 200 g belog šlag krema sa jednom kašikom šecera i 250 ml hladne kisele vode. Naneti preko cokoladnog fila. Tortu ukasiti po želji i ostaviti je u frižideru da se dobro ohladi.

Savet

Torta je veoma laka za spremanje, a osvežavajuća i idealna za tople letnje dane.