

Milka torta (14)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** šlaga
- **300 g** mljevenog keksa
- **300 g** milka čokolade sa jagodama
- **2** čašepavlake
- **5 dl** kisele vode
- Glazura:
- **150 g** čokolade
- **mal** vode
- **mal** ulja

Priprema

I fil: Umutiti 300 g šlaga u prahu sa 2 dl hladne kisele vode. Dodati jednu pavlaku i 300 g keksa sve sjediniti. Na tepsiju ili pleh nanijeti fil u obliku ribe ili željeni oblik. Fil II: vrsto umutiti 300 g šlaga u prahu sa 2 dl kisele vode, polako miješajući varjačom dodati pavlaku i 300 g rendane čokolade. Od druge smese premazati na prvu smesu. Ulupati preosatali šlag sa kiselom vodom i premazati cijelu tortu. Rastopiti 150g čokolade sa malo mleka i malo ulja formirati ribu i crtati po ribi.

Možete po želji oblik ja sam odabrala ribu.

Savet

Prijatno vam zelim