

?okolada torta sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3cokoladne gotove kore
- 400 mlcokoladnog mleka
- 300 gmlevene plazme
- 250 gšecera u prahu
- 700 gkisele pavlake
- 400 gšlag krema
- 500 mlkisele vode
- 1 kašikakakaa

Priprema

Najpre pomešati pavlaku i šećer i dobro umutiti kašikom. Dodati plazmu i sjediniti sa pavlakom.

Šlag krem umutiti sa kiselom vodom. Odvojiti 5 kašika, dodati filu od plazme i dobro promešati.

Prvu koru staviti u kalup za tortu i preliti je trećinom cokoladnog mleka. Premazati je trećinom fila od plazme i slojem šlaga. Ponoviti postupak i sa ostalim korama. U preostali šlag dodati kašiku kakaa, umutiti i ukrasiti tortu.

Savet

Rožendanska torta moje mlađe sestre.