

okolada torta sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3cokoladne gotove kore
- **400 ml**cokoladnog mleka
- **300 gm**levene plazme
- **250 g**šecera u prahu
- **700 g**kisele pavlake
- **400 g**šlag krema
- **500 ml**kisele vode
- **1 kašik**kakaa

Priprema

Najpre pomešati pavlaku i šefer 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 trecinom cokoladnog mleka. Premazati je trecinom fila od plazme i slojem šлага. Ponoviti postupak i sa ostalim korama. U preostali šlag dodati kašiku kakaa, umutiti i ukrasiti tortu.

Savet

Roendanska torta moje mlae erke.