

Mini plazma tortice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1 dl** mleka
- **300 g** mlevene plazme
- **50 g** žele bombona
- **50 g** jafa keksa
- **30 g** m&m bombonica
- **malocokoladnih** mrvica
- **4** karamele
- **4** coladnih kinder jaja
- **4** praline
- **100 g** cokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Umotiti mikserom margarin sobne temperature sa šećerom i mlekom isključiti mikser pa dodati mlevenu plazmu sjediniti rukom dobro. Žele bombone iseckati na kockice, jafu iseckati na kockice. Dodati u smesu od plazme m&m bombone, jafu i žele bombone sjediniti rukom pa formirati 4 male tortice. Staviti u frižider na 1h da se stegne.

Svaku torticu uvaljati u cokoladne mrvice. okoladu otopiti sa uljem pa odgore staviti. Kinder jajaca iseci na pola ili na tri dela, takoe karamele i praline pa dekosiati tortice.

Savet

Brza poslastica.