

Cipiripi torta (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovih kora (tamne)**
- **500 g** šлага
- **400 ml** mineralne vode
- **500 g** cipiripi krema
- **3 dl** cokoladnog mleka
- **300 g** mlevene plazme

Priprema

Stavimo na tacnu prvu koru pa ga ravnomerno natopimo sa 1 dl cokoladnog mleka.

Šlag izmutimo sa mineralnom vodom, podelimo na pola i u jednu polovinu umiksamo cipiripi krem.

Zatim umešamo mlevenu plazmu.

Preko prve kore namažemo trecinu fila sa plazmom, a preko trecinu šлага.

Isti postupak ponovimo još dva puta kora preliti cokoladnim mlekom fil sa plazmom pa šlag na kraju dekorišemo po želji.

Savet

Brzo lako, a vrlo ukusno!