

## **Petrina coko plazma torta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil I:**

- **800 g**kisele pavlake
- **150 g**šecera
- **300 g**mlevenog plazma keksa

#### **Za fil II:**

- **300 g**šлага
- **350 ml**mleka

#### **Ostalo:**

- **1 pakovanje (3 kore)**tamnih kora za tortu
- **750 ml**cokoladnog mleka

#### **Za ukrasavanje:**

- **200 g**šлага
- **250 ml**mleka
- maloboje za kolace
- **1 kesica**šarenih mrvica
- figurice

## **Priprema**

Kiselu pavlaku i šecer u prahu umutiti kašikom. Umešati i mlevenu plazmu. Fil 1 je pripremljen. Umutiti šlag sa mlekom i fil 2 je pripremljen.

Na tacnu staviti koru i prelitи je sa 250ml cokoladnog mleka.

Preko staviti trecinu fila 1.

Zatim trecinu fila 2.

Preko staviti drugu koru, prelitи je cokoladnim mlekom, pa trecinu fila 1, trecinu fila 2, trecu koru, prelitи cokoladnim mlekom, i preko trecinu fila I i još jednom trecinu fila 2. Umutiti šlag sa mlekom, dodati boju za torte, po izboru, i ukrasiti tortu. Staviti mrvice i figurice.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

## **Savet**

Ovu tortu sam pravila 1. septembra, mojoj starijoj erki za polazak u 1. razred. :)