

Lenja žena (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šlaga
- **650 ml**kisele vode
- **1 caša (180g)**kisele pavlake
- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **300 g**malina (zamrznutih)
- **200 g**lešnik krema

Za ukrašavanje:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašika**mleka
- **2 kašike**ulja
- **malo**zlatnog praha
- kuglice

Priprema

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Umešati i kiselu pavlaku. Podeliti na tri dela, u tri cinije.

U prvi deo umešati mlevenu plazmu.

U drugi deo kašikom umešati zamrznute maline.

U treci deo umešati lešnik krem.

Na tacnu staviti obruc, 26cm, i rasporediti fil sa plazmom.

Preko rasporediti fil sa malinama.

I preko još i fil sa lešnik kremom. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Skinuti obruc. Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i ukasiti tortu.

Staviti u frižider da se stegne pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet