

# **Torta NOBLICA**



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **750** g noblica
- **500** g šlag krema
- **300** g mlevene plazme
- **150** g cokolade za kuvanje
- **1** l kisele vode
- **100** g šlag krema za ukrašavanje

## **Priprema**

Šlag krem umutiti sa 5 čaša kisele vode. Podeliti ovu smesu na dva dela.

U prvi deo sipati mlevenu plazmu i lepo izjednaciti.

U drugi deo sipati rastopljenu cokoladu i sjediniti.

Noblice potapati u kiselu vodu da malo smekšaju.

Ređati noblice, zatim šlag sa plazmom.

Ponovo ređati red noblica, pa šlag sa cokoladom.

Odozgo ukrasiti šlagom.

## **Savet**

Vrlo izdašna torta.