

Torta od plavih palacinki sa trešnjama i ganaš kremom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5** palacinki
- **200 g** Menaž cokolade
- **150 ml** slatke pavlake
- **500 ml** mleka
- **100 g** prah šecera
- **2 šaka** trešanja

Priprema

Ispici palacinke na uobicajan nacin. Ja sam koristila plavu boju za kolace da torta bude zabavnija. Zagrejati slatku pavlaku i dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Trešnje ocistite od koštica. Staviti u pleh palacinku pa premazati kremom, pa staviti trešnje, pa staviti drugu palacinku i tako na svaku palacinku dok se ne utroše sastojci. Pomešati mleko i prah šecer i zagrejati dok se ne otopi, pa preliti preko palacinki. Ostaviti preko noci da se ohladi.

Savet

Jako je osvežavajuće i lagano :D