

oko-plazma torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno

- **1 pakovanje** Vincini tamne korice
- **700 g** kisele pavlake 20% mm
- **500 g** namaznog margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **400 g** mlevene plazme
- **200 g** šlaga
- **3 dl** mleka za šlag

Priprema

Margarin i šecer umutiti, dodati pavlaku, pa mikserom najmanjom brzinom sjediniti. Dodati plazmu i sve sjediniti. Šlag umutiti sa mlekom. Staviti prvu koru, premazati trecinom fila, pa preko fila, premazati sa šlagom. Prekriti drugom korom i ponoviti filovanje. Staviti i trecu koru, preko nje fil i dekorisati sa šlagom.

Savet