



Moja domaća kuhinja



Najbrža čokoladna torta

Sastojci:

- 315 gr piškota
- 250 gr šlag krema
- 1/2 l čokoladnog mleka
- mlako mleko za natapanje piškota

Priprema:

Čokoladno mleko dobro ohladiti u frižideru. Umutiti čvrst šlag u hladnom čokoladnom mleku. U odgovarajuću tepsiju ređati piškote namočene u mlakom mleku. Naneti 3/4 količine umućenog šlaga. Poređati preko šlaga red piškota namočenih u mlakom mleku. Premazati tortu ostatkom šlaga. Ostaviti da prenoći u frižideru i služiti.