

Noblica torta (4)



težina: **lako**

za: **55** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** noblica keksa
- **750 g** krem šlaga
- **300 g** čokolade za jelo
- **750 ml** kisele vode
- **50 ml** gaziranog soka od pomaranče
- **350 g** prah šećera
- **250 g** mlevenog keksa (može bilo koji)

Priprema

Potopite noblice u sok od narandže i poreati na poslužavnik kao koru. Fil I: Umutiti 250 g šlaga sa 250 ml kisele vode i sa 150 g šećera u prahu. Kada se šlag umuti dodati 250 g mlevenog keksa i sve to staviti preko noblica. Fil II: Umutiti 250 g šlaga sa 250 ml kisele vode i 150 g šećera u prahu. Kada šlag umutite dodati 300 g čokolade. Drugi fil staviti preko prvog fila. Fil III: Umutiti ostatak šlaga, 250 ml kisele vode i 50 g šećera u prahu. Kada izmutite šlag stavite preko drugog fila, a tortu ukasite po želji. Prijatno :-)

Savet

Noblice malo više držati u soku kako bi omekšale dovoljno...