

Šlag torta sa jafa keksom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **600 g** mlevenog keksa
- **300 g** šlag krema od vanile
- **10 kašika** šećera u prahu
- **400 ml** mleka

I fil:

- **300 g** šlag krema od vanile
- **500 ml** mleka
- **10 kašika** šećera u prahu
- **600 g** jafa keksa

II fil:

- **400 g** šlag pene
- **500 ml** mleka
- **200 g** eurokrema

Ukrašavanje:

- **200 g** šlaga
- **po potrebi** mleko

Priprema

Kora: Umutiti cvrsto šlag sa mlekom uz postepeno dodavanje šecera. Dodati keks i sve sjediniti kašikom.

Fil I: Umutiti cvrsto šlag sa mlekom uz dodavanje šecera. Na kraju dodati sitno iseckan jafa keks. Promešati i staviti preko kore.

Fil II: Umutiti šlag sa mlekom pa dodati omekšali eurokrem, umutiti mikserom i staviti preko I fila.

Ukrasiti šlagom.

Savet

Ako želite manju tortu za oko 20 pareta prepolovite sve sastojke. Torta na slici je za oko 40 osoba, a koristila sam koliinu sastojaka navedenu u receptu.