

Brza torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **700 ml** kisele pavlake 20%mm
- **300 g** prah šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 pakovanje** gotovih kora za tortu
- **150 ml** čokoladnog mleka
- **300 g** šlag krema od vanile
- **300 g** šlag krema od čokolade
- **100 g** gredane čokolade za dekoraciju
- **7 kašika** praha od šlaga vanile

Priprema

Pavlaku pomešati sa prah šecerom i vanilom i 7 kašika praha šlaga od vanile, pa polako mešati mutilicom ne mikserom. Dodati keks i opet polako pomešati. Kore kvasiti čokoladnim mlekom i filovati. Dekorirati koristeći oba šlag krema, a možete i običnim ili već kako volite.

Posebno umutite šlag krem od vanile sa kiselim vodom, pa premažite preko fila ... kora-fil-šlag....

Savet

Ja sam ovom prilikom prepolovila kore i filovala "šnitu" tako da je torta otisla u visinu. Kad se pravi kompletno sa velikim koricama bude nešto niža.