

Moja rođendanska torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog keksa
- **250 g** oraha
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina
- **150 g** šećera
- **50 g** vanilin šećera
- **300 g** šlaga
- **1 l** obične vode

Priprema

Samleti orah. Staviti vodu da proključa sa 150 g šećera i vanilin šećerom, ostaviti da ključa jedno pet minuta, zatim dodati čokoladu za mešanje i margarin, kada se istope margarin i čokolada dodati mleveni keks i orah. To prokuvati sve zajedno minut dva uz neprestano mešanje.

Kada je fil gotov ostaviti ga da se prohladi, a u međuvremenu umutiti šlag.

U fil umesati šlag (po ukusu, a i lakše se maže na korice) znaci jedno 4 kašike šlaga. Filovati keks table sa filom i na kraju staviti šlag odozgo i ukasiti po želji.

Savet

Ova torta može da bude i posna, samo stavite posne sastojke, ja sam je pravila i za slavu odlično ispadne i jako je ukusna i čvrsta. Prijatno