

Srce od keksa



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora I:

- 5žumanaca
- 200 gmargarina
- 100 g šecera
- 400 gmlevenog keksa
- 1 šoljicasoka od omorandže

Kora II:

- 150 gmlevenog keksa
- 1kisela pavlake
- 100 geurokrema

Fil I:

- 250 mlslatke pavlake
- 150 gmlevenog keksa

Fil II;

- 100 gšlaga
- 2 dlmleka

Priprema

Penasto umutiti margarin i šećer i dodati žumanca kako bi dobili krem. U dobijeni krem dodati ostale sastojke za prvu koru i sve sjediniti. Kору oblikovati u kalupu.

Umutiti mikserom kiselu pavlaku i eurokrem. Zati dodati postepeno mleveni keks i mešati kašikom. Dobijenu smesu rasporediti preko prve kore.

Mikserom umutiti slatku pavlaku, a zatim polako dodati mleveni keks i promešati. Fil razmazati preko druge kore.

Umutiti šlag sa mlekom i nafilovati tortu.

Savet