

## **Tropik torta (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **150 g** keksa sa ukusom narandže
- **50 g** kokosa
- **125 g** margarina

#### **I još:**

- **100 g** Menadž čokolade

#### **Za krem:**

- **5 dl** jogurta sa ukusom ananasa
- **1,1/2 kesica** želatina
- **po ukusu** šećera
- **100 g** šlaga
- **po potrebi** kisela voda

#### **Za dekoraciju:**

- ananas

### **Priprema**

Keks samleti dodati kokos i otopjen margarin staviti u kalup za torte i poravnati. okoladu otopiti na pari i preliti preko podloge, poravnati, staviti na hladno.

Želatin pripremiti prema upustvu. Šlag umutiti sa kiselom vodom. U jogurt umešati otopjen želatin, zatim šlag, uliti u kalup poravnati, poreati komadice ananasa i staviti na hladno na nekoliko sati ili preko noci.

## **Savet**