

Torta Teodora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 pakovanj** zlatni pek - keksa sa kakaom
- **150 g** mlevenih oraha
- **200 g** višanja ili jagoda (ocišćenih, usitnjenih)
- **200 g** **Menaž** čokolade
- **1 l** mleka
- **2 kesice** belog želatina
- **1 kg** šlaga
- + **500 g** šlaga za dekoraciju

Priprema

Sto grama mleka odvojite i u njemu razmutite želatin. Ostatak mleka zagrevajte do tačke ključanja pa njime prelijte nabubrela želatina i dobro ohladite. Njime umutite šlag, tom smesom.

Keks zlatni pek poreajte u tri reda po sedam komada, a prethodno svaki provucite kroz sok od višanja.

Umucen šlag podelite na tri dela. U jedan dodajte orahe u drugi višnje u treci rendanu čokoladu.

Keks filujte tim redom. Izmeu svakog fila ide red keksa. Premazite tortu po želji. Šlagom ili slatkim pavlakom.

Savet

Ovo je bila jedna od dve rođendanske torte koje sam spremala za 18. rođendan moje najdraže erke Theodore! Ja sam jedna ponosna majka :)