

Torta za Andreja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šlag krema
- **400-500 ml** mleka
- **150 g** coko napolitanki
- **150 g** mlevene plazme
- **150 g** tamnog dela Oreo keksa
- **3** kesice krem fixa

Priprema

Umutite šlag sa mlekom. Dodajte tri kesice krem fixa da bude cvršća masa. Podelite na tri dela. U prvi dodajte mlevene coko napolitanke, u drugi plazmu, u treći mleveni crni deo Oreo keksa (bez bele kreme). Formirajte slojeve u kalupu kome se skidaju stranice. Najbolje okruglom da bi tortica imala pristojnu visinu. Ostavite da se dobro ohladi i stegne u frižideru. Dekorišite šlagom i cokoladnim bombonama sa suvim grožem.

Savet

Roendanska brza torta za mog sina koji voli samo ovakve torte, sa puno šлага i bez korica :) dok ne promeni ukus praviemo "kaamak torte" :):)