Brza torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**piškota
- **2 dl**mleka

Za prvi sloj:

- **400 g**kupina
- **1 dl**gazirane vode
- **200 g**krem šlaga u prahu
- **200 g**mlevenog keksa

Za drugi sloj:

- **400 g**kisele pavlake
- **100 g**šecera
- **150 g**mlevenog plazma keksa

Za treci sloj:

- **100 g**šlag krema u prahu
- **1,5 dl**gazirane vode

Priprema

U kalup sa obrucem precnika 21 cm po dnu kalupa poredjati piškote natopljene u mleko. Izblendirati 400 gr kupina sa 1 dcl gazirane vode. U izblendirane kupine dodati 200 gr krem šlaga i mutiti da se zgusne paq dodati 200 gr mlevenog keksa. Ovu masu staviti preko piškota. U 400 gr kisele pavlake staviti 100 gr šecera i da stane 2-3 minuta povremeno izmešati varjacom da se šecer istopi. Kad se šecer istopi dodati 150 gr mlevene plazme. Ovu masu staviti preko sloja od kupina. Umutiti 100 gr krem šlaga sa 1,5 dcl gazirane vode. Umuceni šlag staviti preko mase od kisele pavlake i keksa. Tortu ukrasiti sa kupinama i ružicama od šlaga.

Savet

Kupine možemo zameniti sa malinama, borovnicama, ribizlama, jagodama.