Mozaik torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za prvi sloj:

- **300 g**mlevenog keksa
- **2 dl**cokoladnog mleka

Za drugi sloj:

- **1 kg**kupina
- **1 dl**gazirane vode
- **200 g**šlag krema u prahu
- **250 g**keksa sa kakaom
- **250 g**svetlog keksa

Za treci sloj:

- **2 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- kupine
- cokoladne mrvice

Priprema

U posudu staviti 300 g mlevenog keksa, dodati 2 dl cokoladnog mleka, zamesiti i masu rasporediti u kalup sa obrucem precnika 26 cm. Izblendirati kupine sa gaziranom vodom, staviti u posudu za mucenje dodati šlag kremu i mutiti mikserom 2-3 minuta da se zgusne. Ddodati lomljeni svetli i keks sa kakaom, izmešati ostaviti da stane 15 minuta i staviti preko prvog dela (podloge). U posudu staviti 2 dl slatke pavlake i cokoladu izlomljenu na kockice, grejati na tihoj vatri (ne sme da provri) da se cokolada istopi. Prohladiti i preliti preko sloja sa kupinama. Ostaviti preko noci da stane u frižideru i skinuti obruc i ukrasiti kupinama i cokoladnim mrvicama.

Savet