

# **Mojsa torta**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 600 g šlag krema
- 9 dl kisele vode
- 300 g drobljenog keksa
- 300 g iseckanog jafa keksa
- 2 kapucina od cokolade

### **Za dekoraciju**

- šlag
- cokoladne mrvice

## **Priprema**

Šlag dobro umutiti sa kiselom vodom, podeliti ga na tri dela.

U prvi deo dodati izdrobljeni keks i izmešati varjacom. Smesu sipati u kalup za tortu (ili naneti na veci poslužavnik).

U drugi deo dodati iseckanu jafu (takoe mešati varjacom) i naneti na predhodni sloj.

U treći deo mikserom umutiti kapucino i naneti na predhodni sloj.

Tortu ukrasiti šlagom i cokoladnim mrvicama.

**NAPOMENA:** umesto jafa keksa možete koristiti neki drugi keks sa cokoladom i možete je oblikovati po želji.

Ovu tortu prave moji sinovi od 11 i 9 god, laka je za pripremu.