

Nepecena kasato tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cetvrtastog keksa
- **6** nakiselih jabuka
- **250 g** maslaca
- **250 g** prah šecera
- **200 g** žele bombona
- **200 g** suvog groža
- **100 ml** rum
- **2** kesice šlag kreme

Priprema

Keks izlomimo u veliku posudu. Suvo grože nalijemo rumom i ostavimo da stoji 30 minuta da procedimo. Jabuke ocistimo pa izrendamo i dodamo keksu, kao i iseckane žele bombone.

Maslac umutimo penasto sa šecerom pa dodamo u smesu i dobro sjedinimo. Na kraju dodamo i grože pa sve sjedinimo i oblikujemo torticu po želji. Šlag krem umutimo (po uputstvu na kesici), pa premažemo tortu i ukrasimo.

Savet

:D