

Torta *Zlatni pek*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **600 g**keksa - Zlatni pek
- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**mlecnog margarina za mazanje
- **600 g**malina
- **200 ml**mleka
- **150 g**šlaga
- **100 ml**kisele vode

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti slatku pavlaku, dodati mlečni margarin za mazanje i sve dobro umutiti. Pravougaoni kalup obložiti prijanjajućom folijom. U mlako mleko potapati keks i poreati na dno kalupa. Naneti sloj fila sa slatkom pavlakom, preko rasporediti maline pa još jedan sloj fila i tako naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Završiti keksom. Prekriti folijom i ostaviti u frižider. Sutradan tortu izruciti na racnu. Umutiti šlag sa kiselom vodom i nafilovati tortu.

Savet

Probajte veoma je ukusna, a pritom brzo se sprema. Prijatno!