

Letnja torta sa jogurtom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**keksa
- **1 l**jogurta
- **250 g**prah šecera
- **500 g**višanja
- **200 g**keksa prelivenog cokoladom
- **200 g**šlaga
- **200 ml**mleka
- **200 g**mleka u prahu

Za dekoraciju:

- **200 g**cokolade
- **8 kašika**ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu polomiti keks nepravilno. Dodati šećer u prahu, očišćene višnje i isipati jogurt. Prpmešati nekoliko puta u razmaku od 2-3 minuta sve dok keks ne ovlaži. Smesu izliti u posudu koju ste obložili celofanom. Ostaviti u frižideru 2 sata.

Špricom za torte izdubiti sredinu torte, napraviti šupljine. Šlag umutite sa mlekom cvrsto pa dodajte mleko u prahu i sve izmiksajte. Ovom smesom puniti svaku šupljinu u torti. Preko poreajte keks prelivem cokoladom pa premažite ostatkom keksa od kojih su napravljene šupljine u torti. Pokrijte celofanom i ostavite tortu da prenoci.

Sutradan prevrnite tortu na plato za posluživanje i dekorišite je otopljenom cokoladom. Uživajte u letnjem, osvežavajućem ukusu. Prijatno!

Savet