

Brza torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **500 g** keksa
- **500 ml** jogurta

Za fil:

- **6 dl** soka od jabuke
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šećera
- **300 g** malina

Za dekoraciju:

- **100 g** šlaga u prahu

Priprema

Pripremiti sastojke.

Izlomiti keks, na sitne komade, preliti jogurtom, promešati i ostaviti 10ak minuta.

Staviti sok u šerpu, pustiti da provri, pa skuvati puding pomešan sa šećerom. Mešati dok se ne zgusne.

U kalup staviti smesu od jogurta i keksa. Poravnati kašikom.

Preliti koru vrućim pudingom, pa poreati maline.

Pustiti da se ohladi.

Umutiti šlag po uputstvu sa kesice, pa dekorisati tortu. Prijatno.

Savet

Brza, jednostavna i ukusna torta, idealna za ove tople dane. Prijatno