

Torta sa keksom i kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** keksa
- **300 g** krušaka
- **1** l jogurta
- **5 kašika** šecera
- **3** želatina
- **100 g** grože za dekoraciju
- **250 ml** šlag kreme

Priprema

Okrugli pleh kome može da se skida obruc obložite keksom sa strane i po dnu, (keks u ništa nemojte umakati).

Po keksu rasporedite iseckane kruške i prelijte smesom od želatina, šecera i jogurta. Ostavite par sati u frižideru da se smesa stegne.

Želatinu razmutiti sa 12 kašika hladne vode i ostaviti desetak minuta da nabubri. U jogurt dodati šecer i promešati. Na laganoj vatri otopiti želatin dodati jogurtu i sve dobro izmešati. Okrugli pleh kome može da se skida obruc obložite keksom sa strane i po dnu, (keks u ništa nemojte umakati). Po keksu rasporedite iseckane kruške i prelijte smesom od želatina, šecera i jogurta. Ostavite par sati u frižideru da se smesa stegne. Umutite slatku pavlaku i premažite tortu. Ukrasite po ukusu.

Savet