Oreo torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šlaga
- **500 ml**kisele vode
- **200 g**petit beure keksa
- **400 g**kisele pavlake
- **176 g (1 kutija)**oreo keksa
- **200 g**šecera u prahu

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Ostalo:

- **malo**strec folije
- **176g (1 kutija)**oreo keksa

Priprema

Pripremite petit beure i oreo keks.

Obe vrste keksa krupnije izmrvite.

Mikserom cvrsto umutiti šlag sa kiselom vodom. Dodajte kiselu pavlaku, šecer u prahu i sve zajedno umutite u glatku masu.

Dodajte mrvljeni keks i sve sjedinite mešanjem.

Posudu u kojoj ce biti torta obložite strec folijom.

Sipajte polovinu mase, poravnajte, a potom poreajte ceo oreo keks iz druge kutije.

Potom premažite ostatkom mase od pavlake i poravnajte.

Tortu stavite u frižider preko noci da se ohladi i stegne, a keks omekša. Pre služenja tortu držite dva sata u zamrzivacu. Okrenite je na veci tanjir, skinite foliju pa mokrom špatulom poravnajte da površina postane fina i glatka.

okoladu otopite na pari, pa gotovu tortu prelijte glazurom.

Kada se glazura stegne, tortu poslužite i uživajte u ukusu sa voljenima.

Savet