

## ***Posna šarena torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg posnog petit keksa
- 2 pudinga od jagode
- 2 pudinga od cokolade
- 200 g malina
- 6 kašika šecera + šecer za puding
- 5-6 kivija
- oko 300 g posnog šlaga
- 100 g posne cokolade za kuvanje
- 1/2 napolitanke (za dekoraciju)

### **Priprema**

Crveni fil: Napravimo puding od jagoda sa 750 ml vode (zasladimo po ukusu).

U posebnu šerpicu prokuvamo maline sa oko 100 ml vode i dodamo 6 vecih kašika šecera.

Kada se sve ohladi cediljkom pokupimo maline, stavimo ih u puding i promešamo mikserom da se masa sjedini.

U sok iz malina sipamo malo vode, da ga razblažimo i ostavimo za natapanje keksa.

Crni fil: Napravimo puding od cokolade i zasladimo po ukusu, a kivi isecemo na kriške

Beli fil: Umutimo cvrst sneg od šlaga, pa ga podelimo na 2 dela. U prvi deo sipamo istopljenu, ohladjenu cokoladu za kuvanje i mutimo mikserom, dok se sve ne sjedini. U drugi deo ne stavljamo nista. Napolitanke sitno sameljemo u seckalici.

Keks natapamo u sok od malina (ili neki drugi po želji).

Tortu slažemo na sledeci nacin: Red keksa, crveni fil, red keksa, crni fil, poredjamo kivi, red keksa, šlag sa cokoladom, šlag bez cokolde i na kraju dekorišemo mrvicama od napolitanki. Prijatno!!!