

## *Brza osvežavajuca torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmoto keksa
- **50** gmargarina
- **malosoka** od maline

#### **Fil I:**

- **3 kesice** krem šlaga od cokolade
- **2 dl** gazirane vode
- **300 g** kisele pavlake
- **1 manje pakovanje** piškota
- **2 dl** soka od maline

#### **Fil II:**

- **3 kesice** šlag krema od vanile
- **2 dl** gazirane vode
- **300 g** kisele pavlake

## Potrebno još:

- 500 g malina
- 200 g šećera
- 1 dl vode

## Priprema

Staviti u posudu 500 g malina, 200 g šećera i 1 dl vode. Prokuvati samo dok se šećer istopi, pa dobro maline ocediti od soka. Moto keks samleti dodati 50 g istopljena margarina i malo procedjena soka od malina toliko da se smesa umesi. Uzeti pleh za tortu sa obrucem obima 26 cm i staviti smesu od keksa i poravnati da napravimo koru za tortu. Napraviti Fil I: Umutiti krem šlag od cokolade sa gaziranom vodom, dodati kiselu pavlaku. Piškote iseckati na veće kocke i preliti sa 2 dl procedjenog soka od malina. Piškote dodati u umuceni šlag, kašikom izmešati i staviti na koru od keksa. Napraviti Fil II: Umutiti beli šlag krem sa gaziranom vodom, dodati kiselu pavlaku. Fil podeliti na dva dela, u jedan deo dodati prokuvane, ohladjene, dobro ocedjene maline. Dobro umutiti mikserom. Fil sa malinama staviti preko fila sa piškotama pa drugi deo bela fila. Tortu ukasiti rendanom cokoladom.

## Savet