

Filadelfija torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bebi-piškota
- **175 g** putera
- **200 g** filadelfija-sira
- **1 šolja** šećera
- **1** vanil-šećer
- **2** narandže
- **1** želatin
- **3** šlaga

Priprema

Samleti bebi-piškote i pomešati sa otopljenim puterom i malo soka od narandže. Dobijenu smesu utisnuti u kalup.

Umutiti sir sa šećerom, dodati umućen šlag i želatin.

Preliti krem preko podloge i ostaviti u frižideru 2 sata da se stegne.

Posuti kakaom.

Prijatno!

Savet