

Torta sa malinama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml**jogurta
- **10 kašike**šecera
- **400 g**mlevenog keksa
- **500 g**lomljenog keksa
- **100 g**rendana cokolada
- **100 g**seckani oraha
- **150 ml**slatke pavlake
- **300 g**šlag krema
- **300 ml**kisele vode
- **500 g**malina

Priprema

Jogurt i šećer dobro promešati kašikom kako bi se šećer otopio, dodati 300 g mlevenog keksa, 500 g lomljenog keksa, rendanu cokoladu i seckane orahe.

Smesu umesiti dobro rukama i oblikovati koru na tanjiru. Umutiti slatku pavlaku umešati mleven keks i premazati preko kore. Odozgo nareati maline i posipati ih sa malo mlevenog keksa.

Umutiti šlag kremu sa hladnom kiselom vodom i premazati preko malina. Ostatkom šlaga dekorisati tortu po želji.

Savet

Modlicama koje sam dobila na poklon od „SVE ZA TORTE,, i redakcije RECEPTI , dekorisala sam tortu cvetovima od fondan smese. Probajte torta je fenomenalna! PRIJATNO!