

Domacica torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- **1 kg** Domacica keksa
- **500 g** šlaga
- **300 g** krem šlaga od cokolade
- **oko 400 g** petit keksa
- **8 dl** kisele vode
- **2 dl** neskafe

Priprema

Izrendati u blenderu Domacica keks. 0,5 kg šlaga pomešati sa 4 dl kisele vode i mutiti u cvrstu penu. Dodati izrendanu Domacicu i varjacom prvo, pa mikserom pomešati. 3 krem šlaga pomešati sa 3-4 dl kisele vode i mutiti u cvrst krem. 2-3 kašike neskafe preliti sa 2 dl kipuće vode, i sačekati da se malo ohladni. Petit keks umakati u toplu kafu, i režati u pravougaoni oblik, 5x6 keksa.

Fil sa Domacicom namazati preko keksa. Preko staviti još jedan sloj keksa umucenog u kafu. Premazati šlag kremom.

Savet

Lako, brzo i ukusno!