

# **Torta sa kupinama**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 duplo pakovanje (210g) piškota**
- **300 g šлага**
- **270 ml mleka ili kisele vode**
- **50 g cokolade za kuvanje**
- **500 g kupina**
- **malomleka ili cokoladnog mleka**

## **Priprema**

Kupine oprati i ocistiti. Šlag umutiti sa mlekom ili kiselom vodom. Na tacnu poreati red piškota utopljenih u mleko ili cokoladno mleko.

Umucen šlag podeliti na dva dela. U jedan deo umešati otopljenu, ohladjenu cokoladu.

Preko piškota staviti cokoladni šlag, polovinu ukupne kolicine, pa red kupina. Preko kupina staviti polovinu belog šлага. Zatim opet red piškota, cokoladni šlag, kupine pa beli šlag. Tortu ukrasiti kupinama ili cokoladnim mrvicama. Staviti u frižider na nekoliko sati da se ohladi i stegne.

Prijatno!

## **Savet**