

## **Brza krem torta**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450** gmlevenog keksa
- **100** mlsoka od narandže
- **200** gputera
- **2** kesicešlag krema od cokolade
- **2** kesice šlag krema od vanile
- **100** gbele cokolade za kuvanje
- **100** gcrne cokolade za kuvanje
- **1** kesicašlag pene
- **1** kesicaželatina
- **300** mlmleka

### **Priprema**

U keks dodajte sok od narandže i ostavite 10 minuta da keks upije tecnost. Penasto umutiti puter i dodajte keks. Mutite još 2-3 minuta, da se puter i keks homogeniziraju.

Umutiti 2 kesice šlag krema od cokolade sa 200 ml mleka. U drugu posudu, isto uradite i sa kremom od vanile.

Pripremite želatin po upitstvu sa kesice. U cokoladni krem dodajte narendanu belu cokoladu, a u vanila krem narendajte crnu. Dodajte po malo želatina i umutiti kremove.

Na tanjur za tortu prvo stavite smesu od keksa i oblikujte u formi tanjira. Pa onda cokoladni krem, pa krem od vanile. Na kraj umutite šlag penu sa malo mleka i namazati preko celu tortu. Po želji se može dodati malo rendane cokolade i mlevenog keksa.

### **Savet**

Gotovu tortu ostavite u frižider 15 minuta.