

Brza krem torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** mlevenog keksa
- **100 ml** soka od narandže
- **200 g** putera
- **2 kesice** šlag krema od cokolade
- **2 kesice** šlag krema od vanile
- **100 g** bele cokolade za kuvanje
- **100 g** crne cokolade za kuvanje
- **1 kesica** šlag pene
- **1 kesica** želatina
- **300 ml** mleka

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 tanjir 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.