

Brza torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **700** mlkisele pavlake 20%mm
- **300** gprah šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** pakovanjegotovih kora za tortu
- **150** mlcokoladnog mleka
- **300** gšlag krema od vanile
- **300** gšlag krema od cokolade
- **100** rendane cokolade za dekoraciju
- **7** kašika praha od šлага vanile

Priprema

Pavlaku pomešati sa prah šecerom i vanilom i 7 kašika praha šлага od vanile, pa polako mešati mtilicom ne mikserom. Dodati keks i opet polako promešati. Kore kvasiti cokoladnim mlekom i filovati. Dekorisati koristeci oba šlag krema, a možete i običnim ili vec kako volite.

Posebno umutite šlag krem od vanile sa kiselom vodom, pa premažite preko fila ... kora-fil-šlag....

Savet

Ja sam ovom prilikom prepolovila kore i filovala "šnitu" tako da je torta otisla u visinu. Kad se pravi kompletno sa velikim koricama bude nešto niža.