Moja rodjendanska torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog keksa
- **250 g**oraha
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **50 g**vanilin šecera
- **300 g**šlaga
- **1l**obicne vode

Priprema

Samleti orah. Staviti vodu da prokljuca sa 150 g šecera i vanilin šecerom, ostaviti da kljuca jedno pet minuta, zatim dodati cokoladu za mešanje i margarin, kada se istope margarin i cokolada dodati mleveni keks i orah. To prokuvati sve zajedno minut dva uz neprestano mešanje.

Kada je fil gotov ostaviti ga da se prohladi, a u meuvremenu umutiti šlag.

U fil umesati šlag (po ukusu, a i lakše se maže na korice) znaci jedno 4 kašike šlaga. Filovati keks table sa filom i na kraju staviti šlag odozgo i ukrasiti po želji.

Savet

Ova torta moze da bude i posna,samo stavite posne sastojke,ja sam je pravila i za slavu odlicno ispadne i jako je ukusna i cvrsta.Prijatno