

Brza šlag torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 3 kašike kakaoa
- 3 kašike kokosovog brašna
- 1 kašika maslaca
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 3 kašike šećera

Za fil:

- 1 kesica šlag krema
- 1 kesica zelene boje
- 50 g mlevenog keksa
- 1 kašika maslaca
- 3 kašike šećera

Priprema

Kora: Umutimo penasto jaja sa šećerom. Dodamo maslac i dobro izmutimo. Dodamo kakao, kokosovo brašno i prašak za pecivo. Umutimo mikserom.

Okruglu malu posudu obložimo folijom ili pek papirom i izlijemo smesu.

Pecemo 20-25 minuta na 250 stepeni. Proverimo cackalicom kada je gotovo. Izvadimo i ostavimo da se malo

prohladi.

Kada se prohladi izvadimo iz posude. Lako se vadi ne lepi se.

Umutimo šlag. Dodamo zelenu boju i dobro umutimo. Dodamo keks, šećer i maslac i umutimo ujednacenu smesu.

Stavimo ravnomerno preko kore i stavimo na 30 minuta u frižider.

Izvadimo i dekorišemo po želji.

Savet

:~)