

Torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmlevenog kikirikija
- **100** gmargarina
- **100 ml**vode
- **150** gšecera
- **100** glomljenog keksa
- **200** gvocnog jogurta šumskog
- **500** gkupina
- **250** gšlaga
- **50** gmlevenih oraha
- **50** grendane **Menaž** cokolade

Priprema

Vodu i šećer pomešati i skuvati sirup. Dodati mleven kikiriki, keks i margarin. Ostaviti da se fil prohladi. U prohladen fil dodati 100 ml vocnog jogurta, mleveni i lomljen keks. Sve lepo sjediniti i podeliti na dva dela. Od jednog dela oblikovati podlogu za tortu. Posipati šakom oraha i rendanom cokoladom. Nareati kupine celom površinom. Umutiti 50 g šlaga sa preostalim jogurtom i premazati sloj sa kupinama. Opet posuti šakom oraha i rendanom cokoladom. Umutiti preostali šlag sa kiselom vodom i premazati tortu. Ukrasiti kupinama i ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

Recept za ovu tortu nigde neete pronai jer sam je sama osmislila. Nastala je kombinacijom nekoliko vrsti torta,

nešto sam oduzela, dodala i nastala je divna torta. Kombinacija je uspela jer smo je brzo pojeli. Sona je lagana i baš pogodna za visoke temperature.