

## *Nepecena kasato tortica*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** četvrtastog keksa
- **6** nakiselih jabuka
- **250 g** maslaca
- **250 g** prah šećera
- **200 g** žele bombona
- **200 g** suvog groža
- **100 ml** rum
- **2** kesice šlag krema

### **Priprema**

Keks izlomimo u veliku posudu. Suvo grože nalijemo rumom i ostavimo da stoji 30 minuta da procedimo. Jabuke ocistimo pa izrendamo i dodamo keksu, kao i iseckane žele bombone.

Maslac umutimo penasto sa šećerom pa dodamo u smesu i dobro sjedinimo. Na kraju dodamo i grože pa sve sjedinimo i oblikujemo torticu po želji. Šlag krem umutimo (po uputstvu na kesici), pa premažemo tortu i ukrasimo.

### **Savet**

:D