

Vocna keks torta (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa
- **200 g** napolitanke sa ukusom maline
- **300 g** malina
- **200 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **2 kesice** želatina
- **50 ml** mleka
- **100 g** šećer u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Staviti mleko da se ugrije. Želatin preliti sa malo vode tek da ogrezne. Ostaviti da nabubri.

Pomešati želatin i vrelo mleko i mešati da se želatin rastopi.

Onda ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti 100 g šlaga sa 200 ml mleka ili vode.

Pomešati šlag i ohlađeno mleko sa želatinom. Mešati kašikom.

Napolitanke pre upotrebe staviti neko vreme u hladnjak da bi se malo zamrzle zbog lakšeg mlevenja. Samleti napolitanke u secka ili mašini za mlevenje oraha.

Pomešati ih sa smesom od šlaga i mleka. Dodati maline, mešati kašikom. Zagrejati mleko sa jednom kesicom vanilin šecera.

Potapati keks na kratko u mlako mleko i redjati na tacnu. Preko prvog reda keksa staviti polovinu fila.

Zatim ponoviti postupak dok se ne utroši sav materijal.

Izmutiti preostalih 100 g šlaga sa šecerom u prahu.

Ukrasiti tortu po želji.

Savet