Lenja žena (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**cokolade
- **1 pakovanje**slatke pavlake
- **2 kašike**kisele pavlake
- **100 g**kupina (sveže/smrznute)
- **200 g**mlevenog keksa
- **2 kašike**krem cokolade
- **2 kašike**pekmeza od breskve
- **1 kesica**kremfixa

Priprema

Pripremiti šuplji kalup (dno kalupa skinuti) za tortu, pa ispod kalupa postaviti pek papir.

Umutiti slatku pavlaku u cvrst slag, dodati 2 kašike kisele pavlake, dodati kremfix, mutiti mikserom u cvrst šlag. Masu podeliti na 4 dela. Jedan deo pomešati sa mlevenim keksom i pekmezom, sipati u kalup, izravnati koru.

Drugi deo pomešati sa kupinama, pa premazati koru.

U treci deo šlaga dodati 2 kašike coko krema, pomešati, rasporediti preko fila od kupina.

okoladu rendamo na krupno rende.

Zatim pomešamo sa šlagom, pa ovim izuzetim filom premažemo tortu.

Tortu ukrasimo sa par kupina i rendanom cokoladom.

Ostaviti u frižideru da se ohladi, potom je Izvaditi, skinuti kalup, poslužiti ovu izuzetnu osvežavajucu poslasticu.

Savet

Pre filovanja, ostaviti na tanjiri 4-5 kupina za dekoraciju torte, ostaviti i malo rendane okolade za posipanje i ukrašavanje. Prijatno :)