

Vocna torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevene plazme
- **100** glomljenog keksa
- **1** Ivocnog jogurta od malina
- **500** gmalina smrznutih ili svežih
- **200** gšecera
- **1** kesicašlag kreme od malina
- **100** mlhladne mineralne vode ili mleka
- **200** gcokoladne glazure

Priprema

Sjedinite vocni jogurt i šecer, neprekidno mešajuci dok se šecer ne rastopi. Umutite šlag kremu po uputstvu sa kesice. Pomešajte keks sa vocnim jogurtom. Dobijenu smesu podelite na tri jednaka dela. U prvi deo staviti izdrobljen keks. U drugi deo stavite voce. U treci deo stavite umucenu šlag kremu. Od prvog dela napravite podlogu za tortu tako što masu ravnomerno rasporedite na tanjiru za torte. Drugom delu mase dodajte maline i nanesite g preko prvog dela. Trecem delu dodajte umucenu šlag kremu i dobro izjednacite masu. Nanesite preko dela sa vocem. ?okoladnu glazuru otopite u mikrotalasnoj pecnici na 100 stepena ili u držeci cašu u vrucoj vodi. Preliti preko torte. Ja sam koristila smrznute maline. Dobro sam ih ocedila i od dobijenog soka umutila šlag kremu.

Savet