

Kremasta torta sa keksom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 2 kašike kakao praha
- 1 kesica prašak za pecivo
- 3 kašike ulja
- 3 kašike mleka
- 2,5 dl mleka
- 300 g šlaga u prahu
- 1 čašakisele pavlake
- 2 dl kisele vode
- 1 dl mleka
- 250 g mlevenog keksa

Priprema

Mutite mikserom belanca uz dodatak šećera, pa dodajte žumanca. Kada se šećer otopi dodajte ulje i mleko i na kraju mešavinu brašna sa kakaom i prašak za pecivo. Sve lagano sjedinite, sipajte u kalup sa obrucom ili okruglu tepsiju precnika oko 24 cm i pecite na temperaturi od 180-200 stepeni (zavisno od rerne) oko 20 minuta (proverite cackalicom). Pecenu koru izvadite iz rerne, prelijte mlakim cokoladnim mlekom i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite 200 gr šlaga sa kiselom vodom, dodajte kiselu pavlaku i mleveni keks, sve dobro sjedinite i nanosite na ohlađenu koru.

Tortu ukasite sa 100 gr šlaga umucenim sa 1 dl mleka. Ostavite u frižider da se dobro ohladi i stegne pa poslužite.

Savet