

Vocna torta s keksom i jogurtom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** keksa
- **1/2 l** jogurta
- **1** **caša** kisele pavlake
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1/2 kg** jagoda ili drugog voca
- **300 g** šlaga
- **3,5 dl** kisele vode
- **100 g** cokolade
- **ili 3 kašika** tamnog eurokrema

Priprema

Keks izdrobiti u posudu, dodati šećer u prahu, pavlaku i jogurt, dobro izmešati i rastanjiti u kalup na rasklapanje. Polovinu jagoda poreati po keksu. Umutiti 100 g šlaga sa 1 dl vode i dodati 3 rebra izrendane cokolade ili eurokrem i premazati preko jagoda pa opet poreati drugu polovinu jagoda. Umutiti ostatak šlaga sa kiselom vodom i ukrasiti tortu po želji posto je ostajala u frižideru bar dva sata i skinutu kalup. Odgore narednati ostatak cokolade.

Savet