

Nepecena torta sa breskvama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pripremu podloge:

- **180 gm**levenog keksa
- **2 kašik**emeda
- **4 kašik**erastopljenog putera

Za krem:

- **350 ml**gustog jogurta
- **250 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **500 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina
- **300 g**bresaka
- **300 g**rkajsija

Za dekoraciju:

- **2 kutij**e piškota

Priprema

Sjedinite mleveni keks, med i istopljen puter pa rasporedite na dvo okruglog kalupa precnika 26 cm pa stavite u frižider da se stegne.

Želatin prelijte sa 4 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. Puding skuvajte po uputstvu sa kesice (500 ml mleka + 4 kašike šecera). Kada želatin nabubri, nakon 10 minuta otopite ga i sipajte u skuvani puding. Ostavite da se ohladi.

Polovinu voca izblendirajte i sjedinite sa jogurtom i skuvanim pudingom. Preostalo voce iseckajte a polovinu dodajte u krem, a drugu polovinu ostavite za dekoraciju torte.

Slatku pavlaku izmiksajte i dodajte u krem.

Sipajte u kalup preko smese od keksa i poravnajte.

Ostavite u frižider da se ohladi i stegne. Izvadite iz frižidera, skinite obruc I oko torte poreajte piškote pa ih povežite mašnom. Prelijte po želji istopljenom cokoladom.

Savet