

Moja ro?endanska torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** kisele pavlake
- **250 g***A la kajmaka*
- **150 g** šecera u prahu
- **500 ml** slatke pavlake
- **500 g** mlevenog keksa
- **500 g** zamrznutih malina

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku. Posebno, u dublju posudu staviti kiselu pavlaku, šecer u prahu i "A la kajmak", pa umutiti mikserom.

U slatku pavlaku dodati umucenu smesu od kisele pavlake, šecera u prahu i kajmaka. Sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Zatim dodati mleveni keks...

...izmešati...

U sve to dodati mrzle maline...

...te lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Obruc staviti na tacnu, izruciti smesu, ravnomerno je rasporediti i ostaviti u frižider oko sat vremena.

Tortu dekorisati po želji...

...skinuti obruc.

Seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Mojih prvih 45...