

Posna torta (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog posnog keksa
- **500 ml**posne slatke pavlake
- **150** gposnog margarina (za mazanje)
- **150** gšecera u prahu
- **500** gmrzlih višanja
- **250** gposnog šlaga
- **200 ml**hladna voda

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag. Posebno mikserom umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati u slatku pavlaku i sve dobro izmiksati. Posebno, mikserom umutiti šlag sa hladnom vodom.

Mleveni keks staviti u dublju posudu...

...te dodati slatku pavlaku i mrzle višnje.

Sve zmešati...

...te dodati 4 kašike šlaga.

Izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Obruc staviti na tacnu i ravnomerno rasporediti pripremljenu smesu. Ostaviti na sat vremena u frižider.

Tortu izvaditi iz frižidera, naneti šlag i vratiti u frižider (najbolje je da odstoji do sutradan).

Skinuti obruc...

...te tortu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti.com i sve moje mile kulinarke, ovo je moj 400-ti recept. Srećna sam što sa vama razmenjujem svoje recepte, štošta sam korisnog naučila družeći se sa svima vama. Sve vas puno pozdravljam i želim svako dobro. Nastavljamo naše divno druženje.