

## **Brza roendanska torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**šlag krema
- **500 ml**mleka
- **400 g**piškota
- **50 g**kokosa
- **50 gm**levenog keksa
- **1 kesica**mlevenog želatina
- **300 g**malina
- **3**banane

### **Priprema**

Umutiti šlag sa mlekom. Želatin pomešati sa 2 kašike hladne vode, ostaviti da nabubri, a zatim otopiti na ringli. Pomešati ga sa umucenim šlagom. Smesu podeliti na dva jednakaka dela. U jedan deo umešati kokos, u drugi deo mleveni keks.

Piškote umakati u mleko i formirati koru na dnu kalupa velicine 30cm. Preko piškota poreati maline, pa premazati filom od kokosa.

Zatim ponovo umakati piškote u mleko i reati formirajuci drugu koru. Preko rasporediti iseckane banane, pa fil od keksa.

Tortu sam ukrasila mrvicama cokolade.

## **Savet**

Ovo je bila moja roendanska torta od 14. jula, ali sam zbog odlaska na letovanje sada stigla da je objavim.