

Brza rožendanska 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 g** mlevenog 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 umućenim šlagom. Smesu podeliti na dva jednaka 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 porežati maline, pa premazati filom od kokosa.

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

Tortu sam ukasila mrvicama čokolade.

Savet

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