

# **Torta sa kajsijama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 g**keksa
- **300 g**mlevenog keksa
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 konzervakompota od kajsija**
- **3 male kesicešlag krema**
- **500 ml**mleka
- **200 g**kisele pavlake

## **Priprema**

Umutiti slatku pavlaku. Zatim umutiti šlag sa 200ml mleka i pavlakom. Obe umucene smese sjediniti i podeliti na dva dela. U jednu polovinu dodati mleveni keks i promešati.

Kalup za torte velicine 26cm obložiti papirom. Keks umakati u toplo mleko i reati na dno kalupa. Preko premazati polovinu fila sa keksom, poreati oceene kajsije, pa premazati drugom polovinom fila. Celu tortu ukrasiti šlagom koji smo odvojili.

## **Savet**

Lagana tortica.