

## ***Brza torta sa keksom, jogurtom i višnjama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** pri ber keksa
- **300 g** mlevene plazme
- **1 l** jogurta
- **250 g** šecera u prahu
- **400 g** višanja
- **100 g** čokolade

#### **Za dekoraciju:**

- **150 g** šlaga
- **po želji** višnje

### **Priprema**

Pripremiti sastojke. Keks izlomiti na krupnije komade, višnje iseći, čokoladu narendati na sitno rende.

U dublji sud pomešati mlevenu plazmu, izlomljen keks, jogurt i šećer u prahu.

Kalup za tortu obložiti prijanjajućom folijom, polovinu smese od keksa i jogurta staviti na dno kalupa.

U drugu polovinu dodati višnje, pa promešati. Preko prve polovine posuti izrendanu cokoladu, zatim premazati drugi deo u koji smo dodali višnje.

Ostaviti u frižideru oko sat vremena da se ohladi.

Dekorirati šlagom pripremljenim po uputstvu sa kesice i višnjama.

Služiti ohlaeno.

### **Savet**

Brza i ukusna torta. Prijatno :)