

Šarena torta sa eurokremom



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g krem šlag beli
- 0,5 dl kisele vode
- oko 300 g keksa za redjanje
- 1 dl mleka (za natapanje keksa)
- 300 g mlevene napolitanke
- 1 kesica kapucina
- 300 g eurokrema (pola balog, pola crnog)

Priprema

Umutiti krem šlag i kiselu vodu, pa od šlaga ostaviti malo za premazivanje cele torte.

Šlag podeliti na 3 dela. U prvi staviti mlevene napolitanke, u drugi deo, staviti Kapucino i u treci eurokrem.

Na poslužavniku redjamo keks, koji smo natopili prethodno u mleko, u obliku srca. Preko fil sa napolitankama, pa sa kapucino i onda sa kremom.

Premazati celu tortu ostavljenim šlagom, ukrasiri je po želju i ostaviti u frižider.