

## **Brza posna torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 36 komada posnog keksa (zlatni pek sa medom ili kakaom)
- 250 g kesten pirea
- 4 kesice posnog šлага
- 300 ml hladne vode
- 125 g margarina
- 200 g crne cokolade (posna)
- 2 kesice kremfix-a
- sok od jabuke (ili koji volite po želji)

### **Priprema**

Otopiti margarin i 150 grama cokolade. Umutiti šlag, dodati kesten pire, otopljenu cokoladu sa margarinom i lepo sjediniti. Prohladiti fil.

Keks umakati u sok, pa reati na tacnu 3 x 4, staviti fil, opet keks, fil, keks i celu tortu premazati filom.

Ukrasiti rendanom cokoladom.