

## **Posna vocna torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za smesu:**

- **500 g** posnog šлага
- **400 ml** voda
- **1 kesica** vanilin ſecera
- **500 g** posnog keksa
- **400 g** maline

#### **Za dekoraciju:**

- **50 g** posne cokolade

### **Priprema**

Mikserom umutiti šlag i vanilin ſecer sa hladnom vodom.

Smesu podeliti na dva dela-u jedan deo dodati mleveni keks i izmešati, a u drugi deo dodati mrzle maline i izmešati.

Obruc za tortu staviti na tacnu i rasporediti smesu sa keksom.

Preko naneti smesu sa malinama i poravnati. Ostaviti u frižider da se stegne.

Tortu izvaditi iz frižidera, skinuti obruc i posuti rendanom cokoladom za kuvanje.

### Savet

Obavezno koristite mrzle maline. Koristila sam posnu plazmu. Vi možete koristiti bilo koji posan keks-po sopstvenoj želji. Veoma ukusna i osvežavajuća vona poslastica. Probajte, prijatno!