

Posna vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za smesu:

- **500** gposnog šlaga
- **400** mlvoda
- **1 kesicavanilin** šecera
- **500** gposnog keksa
- **400** gmaline

Za dekoraciju:

- **50** gposne cokolade

Priprema

Mikserom umutiti šlag i vanilin šecer 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 kvanje.

Savet

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