

Posna torta sa kupinama



težina: **srednje**

za: **10 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **oko 300 g** četvrtastog keksa
- **600 g** šlaga
- **1 kesica** želatina
- **2** pomorandže - sok
- **1 tegla** pasterezovanih kupina
- **1** vanilin šećer
- **po potrebi** kisele vode

Priprema

Potopite mleveni keks sa sokom od pomorandže zatim umutiti margarin i šećer u prahu i vanilin šećer pa to sve sastaviti.

Potopiti želatin u casu kisele vode da se rastopi. Ocediti kupine od soka, pa 400g šlaga umutiti sa sokom od kupine, i po malo dodavati vodu sa želatinom uz neprestano mucenje. Dobijenu masu podeliti približno na pola pa jednu polovinu dodati u kupine i promesati spatulom.

Umutiti 200g šlaga sa kiselom vodom. Postupak reanja: Umakti keks kroz kiselu vodu i poreati na tablo, premazati fil sa keksom i margarinom pa fil sa kupina ma onda opet poreati red keksa pa šlag umucen sa sokom, na kraju beli šlag, i dekorisati.

Savet