

# **Torta sa fantom i petit keksom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** petit keksa
- **500 + 200 ml** fante
- **250 g** margarina
- **1** gotove kore
- **1 l** šlag ili halty

## **Priprema**

Izlomiti keks i natopiti ga sa fantom. Ostavite ga 10 minuta. Kad je keks upio fantu uzmite mikser i izmutite dobro i dodajte margarin sitno iskeckan, sobne temperature.

Umutite šlag ili halty.

Uzmite jednu koru i natopite je sa fantom, zatim stavite žuti fil, a preko filia stavite šlag ili halty. Ponovite postupak i sa sledecim korama. Na trecu koru možete staviti ako vam je ostalo žutog filia, a i ne morate. Ostavite tortu u frižider na 2 sata da se ohladi ili je ostavite preko noci. Ukrasite je po želji.

## **Savet**

Ako mislite da vam torta nee biti platka dovoljno, u žuti fil mozete dodati šeera u prahu po svom ukusu.