

Brza torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** četvrtastog keksa
- **400 ml** mleko
- **6 kašika** šećera
- **200 g** maslaca
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **300 g** malina

Za filovanje i dekoraciju:

- **2 kesice** šlag krema sa ukusom slatke pavlake
- **po potrebi** crvena boja za kolace
- **po potrebi** dekor mix zvezdice
- **po potrebi** crvene mrvice

Priprema

Za smesu: Keks polomiti na krupnije delove i staviti u dublju posudu. Zasebno, u mlako mleko dodati čokoladu za kuvanje, šećer, maslac i mešati dok se svi sastojci ne otope i ne sjedine. Preliti keks i izmešati. Ostaviti da odstoji 5 minuta. Pleh obložiti providnom prijanjajućom folijom, rasporediti polovinu smese, preko poreati mrzle maline, a preko njih naneti ostatak smese. Poravnati i ostaviti u frižider da se stegne. Tortu izručiti na tacnu.

Filovanje i dekoracija: Šlag krem umutiti po uputstvu sa kesice i naneti na gornji deo torte. U ostatak šlaga dodati crvenu boju za kolace i umutiti mikserom. Staviti u špric za dekorisanje torti i dekorisati po sopstvenom

izboru (spoljašnji deo sam premazala i dekorisala ivice). Posuti dekor mix zvezdicama i crvenim mrvicama. Ukrasila sam i mašnicom.

Savet

Na Vama je da osmislite dekoraciju. Ovo je moj izbor i ujedno predlog ukoliko ste u nedoumici kako da dekorišete tortu.