

Milkshake torta sa ukusom jagode



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru potrebno:

- **500 g** mlevenog keksa
- **150 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **60 g** šarenih mrvica

Milkshake krem:

- **700 ml** slatke pavlake (Creme Patisserie, Meggle)
- **250 g** krem sira (A la kajmak)
- **190 g** Nesquik-a sa ukusom jagode
- **150 g** šećera u prahu

Priprema

Umesiti mleveni keks sa rastopljenim margarinom i mlekom, tako da smesa bude rastresita. Kalup (prečnik 28cm), kome se skida okvir, podmazati uljem i smesu od plazme utabati rukom tako da se dobije i obod od keksa.

Za fil, umutiti slatku pavlaku i šećer u prahu kao za šlag, dodati krem sir i nesquik od jagode, sve izmešati mikserom i rasporediti u kalup sa keksom. Ostaviti nekoliko sati u zamrzivac. Skinuti obruc kalupa i torticu

ukrasiti šlagom.

Savet