

# Šumska vila



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **100 g**smeeg šecera
- **200 g**mljevenog petit keksa
- **100 g**mlevenih napolitanki
- **50 g**krupno rezane cokolade za kuvanje
- **2 kutije**jaffa keksa
- **oko 50 g**kokosovog brašna

### Fil:

- **1 l**biljni šlag
- **300 g**šumskog voca
- **1 kašikakaka**a
- **2 kašike**šecera

## Priprema

U šerpi uzavreti 2 dl vode, 100 g smeeg šecera. Skloniti sa vatre i na listove narezati 125 g margarina i neka se otopi. Kada se prohladi, u dubok sud sipati tu smesu i dodati mleveni keks i mlevene napolitanke, i krupno narezati 50 g cokolade. Oblikovati koru za tortu i na nju poslagati jaffa keks, tako da cokoladni deo bude okrenut na gore. Litar biljnog šлага podeliti na dva jednakata dela i ulupati ih. U prvi deo dodati kašiku kakaa, a u drugi izmiksano šumsko voce (oko 150 g). Filovati na jaffu prvo cokoladni deo fila, pa onda posuti kokosovim brašnom, pa onda fil od šumskog voca. Ostavivi da prenoci u frižideru da se stegne. Ostatak (oko 150 g)

šumskog voca ugrijati sa 2 kašike šecera, da bude sirupast, i kada se ohladi, svaku krišku torte preliti tom smesom.

## **Savet**