

Vocna Menaž torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** margarina

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **4 dl** jogurta
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina
- **300 g** jagoda

Za preliv:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Za ukrašavanje:

- **1 manje pakovanj**epiškota
- **1 kesica**šlaga
- **po potrebi**mleka
- **par komada**jagoda
- **50 g** cokolade

Priprema

Margarin otopiti i preliti preko keksa. Izmešati. Dlanovima utapkati smesu u kalup 28 cm. To ce biti kora.

Želatin preliti sa par kašika hladne vode.

U slatku pavlaku dodati šećer i mutiti je mikserom. Dodati jogurt i želatin prethodno zagrejan i otopljen. Umutiti. U umućen fil dodati isećene jagode i dobro promešati špatulom.

Na koru od keksa naneti fil. Ostaviti u frižider da se stegne.

okoladu otopiti sa uljem i sipati u kalup da prekrije fil, (po želji može se posuti malo mlevenog keksa po cokoladi).

Umutiti šlag sa mlekom po uputstvu sa kesice i kašicom naneti na svaku piškotu. Zalepiti oko torte.

okoladu otopiti na pari i umakati jagode.

Savet