

## **Kremasta torta sa keksom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **3** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **2** kašike kakaо praha
- **1** kesica prašak za pecivo
- **3** kašike ulja
- **3** kašikemleka
- **2,5** dlmleka
- **300** g šлага u prahu
- **1** cašakisele pavlake
- **2** dlkisele vode
- **1** dlmleka
- **250** gmlevenog keksa

### **Priprema**

Mutite mikserom belanca uz dodatak šecera, pa dodajte žumanca. Kada se šecer otopi dodajte ulje i mleko i na kraju mešavinu brašna sa kakaom i prašak za pecivo. Sve lagano sjedinite, sipajte u kalup sa obrucom ili okruglu tepsiju prečnika oko 24 cm i pecite na temperaturi od 180-200 stepeni (zavisno od rerne) oko 20 minuta (proverite cackalicom). Pecenu koru izvadite iz rerne, prelijte mlakim cokoladnim mlekom i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite 200 gr šлага sa kiselom vodom, dodajte kiselu pavlaku i mleveni keks, sve dobro sjedinite i nanesite na ohlaenu koru.

Tortu ukrasite sa 100 gr šлага umucenim sa 1 dl mleka. Ostavite u frižider da se dobro ohladi i stegne pa poslužite.

### **Savet**