

Bela keks torta

Fil sa keksom i malinama

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Kakao kore

Potrebno za fil 1:

400 g margarina namaznog

200 g šećera u prahu

600 ml kisele pavlake 20% mm

300 g mlevenog keksa

Potrebno za fil 2:

300 g šlag krema sa ukusom slatke

pavlake

500 ml mineralne gazirane vode

1 Pripema fila 1:

400 g namaznog margarina i 200 g šećera u prahu penasto umutiti mikserom. Dodati 600 ml kisele pavlake i 300 g mlevenog keksa i sve lagano izmešati.

2 Pripema fila 2:

U odgovarajuću dublju posudu sipati 300 g šlag krema i 500 ml hladne mineralne gazirane vode, mutiti mikserom minimalnom brzinom, a zatim nastaviti mućenje maksimalnom brzinom.

3 Filovanje kora:

Filovati sve 4 kore naizmenično sa oba fila sledećim redosledom: kora – fil – šlag. Poslednju koru premazati takodje filom. Ostaviti malo više šlaga i premazati poslednju koru i celu tortu sa strane. Tortu ukasiti po želji. Tortu ostaviti u frižideru, do serviranja.