

## **Torta sa jagodama (3)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** kutije piškota
- **300** g šлага
- **20** g želatina
- 4 kisele pavlake
- **500** g jagoda
- **17** kašika šecera u prahu
- **2** dl soka od jagoda

### **Priprema**

18 kašika tople vode i 20 g želatina razmutiti, poseno umutiti 150 g šлага i 1.5 dl vode dodati 17 kašika šecera u prahu, mutiti mikserom da se dobije cvrst sneg pa dodati pavlake i na kraju želatin, mutiti 15 minuta. Piškote umakati u sok od jagoda i reati u ciniju i okolo stranica dadati pola fila pa jagode i zatim drugu polovinu fila. Odozgo staviti piškote umocene u sok. Ostaviti da prenoci prevrnuti ciniju i odgore umutiti ostatak šлага ukrasiti po želji.

### **Savet**