

Torta sa jagodama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kutijepiškota
- **300** gšlaga
- **20** gželatina
- **4**kisele pavlake
- **500** gjagoda
- **17** kašikašecera u prahu
- **2** dlsoka od jagoda

Priprema

18 kašika tople vode i 20 g želatina razmutiti, poseno umutiti 150 g šlaga i 1.5 dl vode dodati 17 kašika secera u prahu, mutiti mikserom da se dobije cvsrt 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 šlaga ukrasiti po želji.

Savet