

# **Torta Paperjasti oblacak**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** lslatke pavlake
- **400** gkisele pavlake
- **300** gprah šecera
- **800** gananasa u konzervi
- **500** gmlevena plazma

## **Priprema**

Slatku pavlaku cvrsto ulupati sa prah šecerom pa dodati seckani ananas i sok iz konzerve. U smesu polako varjacom umešati kiselu pavlaku. Kalup obložiti folijom. Sipati malo fila, pa posuti keksom. Sve tako ponoviti još 3 puta. Završiti keksom. Ostaviti u frižider pa kad dodje vreme za posluživanje, tacnu malo namazati margarinom i prevrnuti tortu. Ukrasiti po želji.

## **Savet**

Torta je najlepša posle tri dana jer tada keks upije vlagu iz fila i formira se divna kora. Zato je ja pravim tri dana pred slavlje, uz to je i velika i super osvežava.