

Torta od jagoda (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** piškota
- **1** šoljamleka

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera u prahu
- **1 pakovanje** Ella sira
- **300 g** jagoda (ostaviti nekoliko za ukrašavanje)

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku, šećer i sir da se dobije ujednačena smesa. U to dodati cele jagode da se i one sjedine.

Umakati kratko piškote u mleko i reati na tacnu. Na to staviti trećinu fila, pa opet piškote umocene u mleko i staviti drugu trećinu fila. Na to još jedan red piškota i odozgo namazati ostatak fila.

Ukrasiti preostalim jagodama. Prijatno!

Savet