

Torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 duplo pakovanje (210g)**piškota
- **500 g**jagoda
- **300 g**šlaga
- **270 ml**kisele vode
- **malom**leka

Priprema

Jagode oprati i ocistiti.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Jagode iseci.

Na tacnu poreati red piškota utopljenih u mleko. Preko staviti šlag, cetvrtinu ukupne kolicine, pa red jagoda.

Preko opet šlag, pa drugi red piškota.

Zatim šlag, drugi red jagoda i završiti šlagom.

Tortu ukrasiti jagodama i staviti u frižider na nekoliko sati, da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet

Jednostavno, brzo se napravi, a jako je ukusna.