

Vocna sladoled torta



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 dl kisele vode
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 200 g eurokrema
- 500 g šlaga
- 300 g crvenog voca (maline, jagode, višnje)

Priprema

U vecoj posudi umutiti šlag sa kiselom vodom pa ga podeliti na tri dela. U prvi deo dodati "Plazma" keks, umutiti i od dobijene mase oblikovati željeni oblik torte. Preko kore naneti voce. Udrugi deo šlaga dodati "Eurokrem", umutiti i naneti na "koru" od "Plazme". To je druga kora. I preko druge "kore" poreati voce. Ja sam koristila maline, jagode i višnje. Može da se koristi i samo jedna vrsta voca, sve je to stvar ukusa, ali najbolje je sveže sezonsko. Ako koristite zamrznuto voce, vodite racuna da ga dobro odmrznete i ocedite višak tecnosti da vam posle ne "procuri" torta. Trece deo šlaga poslužice vam i kao treca kora i kao glazura. Ukrasiti tortu vocem i rendanom cokoladom.

Savet

Leti koristim sezonsko voće, a zimi južno ili iz zamrzivaa.