

## ***Brza torta sa piškotama i jagodama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** kisele pavlake
- **300 g** jagoda
- **8 kašika** šecera
- **500 g** piškota
- **200 ml** mleka (za provlacenje piškota)
- **1 kesica** šlaga
- **100 ml** mleka

### **Priprema**

Kiselu pavlaku i šecer promešati kašikom. U taj fil dodati oprane i sitno iseckane jagode. Piškote provlaciti kroz mleko, pa reati na poslužavnik. Preko piškota staviti fil, pa opet piškote i tako, dok se sastojci ne potroše. Umutiti šlag sa mlekom, pa premazati tortu.

### **Savet**