

Lagana vocna torta (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šecera
- 3 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera

Za kremu:

- 500 ml slatke pavlake
- 4 jogobele od jagode (od 200 g)
- 1 šlagfix
- 500 g jagoda
- 2 kesice šlaga (za ukrašavanje)

Priprema

Biskvit: Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, brašno sa praškom za pecivo. Umutiti biskvit i staviti ga u namašćen kalup za tortu (promjera 28 cm). Peci na 180 C. Kada je gotov ohladiti ga, prerezati na pola i namociti ga malo mlijekom ili sokom od jagoda.

Krema: Izmiksati jogurte sa slatkom pavlakom i šlagfixsom. U to umiješati jagode isjecene na kockice.

Reati bisvit-krema-biskvit-krema. Sve ukrasiti šlagom i jagodama. Dobro ohladiti.

Savet

Možete raditi i od nekog drugog voa, samo kombinujte voe i jogurt :)