

Praznicna torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mlevenog keksa
- **125 g** putera
- **50 ml** mleka
- **300 g** jagoda
- **2 kesice** želatina
- **100 g** šecera
- **8 kašika** vode
- **200 ml** slatke pavlake
- **500 g** krem sira
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kesica** želatina

Priprema

Rastopiti puter pa ga sipati u mleveni keks, dodati mleko i od te smese u kalupu za tortu oblikovati koru. Fil: Izmutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu, dodati krem sir i jedan rastopljen želatin. Sve lepo sjediniti mikserom i naneti na koru. Jagode i kristal šecer staviti u šerpicu na tihoj vatri. Mešati non stop dok se šecer ne istopi. Dve kesice želatina preliti sa 8 kašika vode i ostaviti da nabubri. Zatim ga sipati u jagode i mešati dok se želatin ne istopi.

Skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi.

Zatim sipati preko fila i ostaviti preko noci da se ohladi i stegne. Sutra dan skinuti kalup i ukrasiti tortu.

Savet