

Puslica torta (kivi, jagode, maline, borovinice)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 750 gmlevenog plazma keksa
- 1 ljogurta
- 200 gšecera u prahu
- 100 gbele cokolade
- 4kivija
- 200 gjagoda
- 100 gmalina
- 100 gborovnica
- 150 gšlaga
- 3 dl mleka
- 1 pakovanjepuslica

Priprema

Kivi i jagode ocistite i iseckajte pa pomešajte sa malinama i borovnicama.

Sjedinite jogurt i šecer, dodajte mleveni keks i izredanu cokoladu pa sve dobro izmešajte.

Okrugli kalup obložite papirom za pečenje pa na dno rasporedite trecinu smese.

Preko stavite polovinu pripremljenog voca, stavite zatim drugi deo smese od keksa, ponovo voce i na kraju završite preostalom smesom od keksa.

Šlag umutite sa hladnim mlekom i njime prefilujte tortu.

U krug stavite cele puslice, a ostatak izlomite i stavite na bocnu stranu torte. Sredinu torte ukrasite vocem.

Savet