

Lagana letnja torta sa voćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 pakovanjamalih piškota**
- **1 kanticakisele pavlake**
- **150 g šecera u prahu**
- **150 g šlag kreme (od jagode)**
- **200 ml mleka**
- **200 g jagoda**
- 2vece banane
- **2-3 kašike kakao praha**

Priprema

Umutiti šlag kremu sa mlekom i ostaviti je po strani. U drugom sudu sastaviti kiselu pavlaku sa šecerom u prahu (mešati varjacom polako) pa dodati 3 kašike umucenog šlaga. Filovati: Prvi red piškota natopljenih mlekom pa preko piškota posuti sa cediljkom kakao prah, zatim fil sa kiselom pavlakom - poreati sveže voće, preko voća šlag kremu.... Opet red piškota pa fil pa šlag...

Savet

Prednost ove lagane i brze vone torte je što može da se koristi voće po želji...