

Torta sa jagodama (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **200** gšecera
- **1 šoljicaulja**
- **malomlijeka**
- **100** gmargarina

Za fil

- **500** mlslatke pavlake
- **4** cašicevocnog jogurta od jagode ili maline
- **2** kesiceželatina
- **250** gšecera u prahu

Za preliv:

- **200-300** gjagoda
- **1** pakovanjepreliva za kolace

Priprema

Za koru pomiješati mlevenu plazmu, omešali margarin, šefer, ulje i mlijeko dok se ne dobije srednje gusta smjesa, koja se može rukama raspleškat po tepsiji. Zato dodavati po malo mlijeka kako bi vidjeli gustinu.

Izmikesati slatku pavlaku u cvrst snijeh. U drugoj posudi pomiješati jogurte, šecer u prahu i prethodno pripremljen želatin po uputstvu. Pomiješati sa šlagom sve zajedno. Sipati preko plazme. I na kraju narezati jagode koje smo prethodno namocili u šecer i miješali dok se ne otopi šecer u jagodama. Poreati jagode preko šлага i preliti ih sa prelivom za kolace po upustvu sa kesice. Ohladiti i poslužiti.

Savet

Kola je tako brz, a tako ukusan da ne možeš ga prestati jesti hehe :-)