Brza letnja torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24 komada**piškota
- **500 g**šlaga
- **400 ml**kisele vode
- **400 g**kiselae pavlake
- **400 g** šecera
- **po želji** voce
- **malo**mleka

Priprema

Piškote nakvasiti mlekom i reati (ovo su piškote na merenje pa je 400 g ili koristim duplo pakovanje obicnih).

Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom.

Pavlaku umutiti sa šecerom, dok se šecer ne rastopi.

Filove sjediniti i sa 1/2 mase filovati preko piškota.

Poreati voce, ovog puta sam koristila kupine ali torta je super i sa jagodama, malinama, bananama, kivijem, sa ananasom iz konzerve, itd...

Filovati ostatkom fila, ukrasiti i torta je gotova, cuvati u frižderu i služiti sutradan.

Savet

Koliinu šeera menjam u zavisnosti od voa. Torta je laka, osvežavajua, odlina za letnje mesece. Prijatno.