

Jednostavna, osvježavajuća torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lslatke pavlake
- **300** gmljevene plazme
- **500** gsvježih ili zamrznutih malina
- **2** vece kašikecrnog krema
- **500** gšлага

Priprema

Dobro umutiti mikserom slatku pavlaku i podijeliti na tri dijela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu i lijepo sve sjediniti. U drugi deo dodati maline, a u treći deo dodati krem i lijepo promiješati. Ovim redosledom i oblikovati tortu - deo sa plazmom, pa sa malinama, pa sa kremom. Umutiti šlag, premazati cijelu tortu i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet