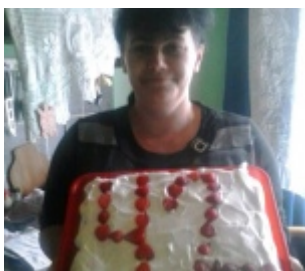


Lagana torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svežih jagoda
- **600 g** piškota
- **500 ml** slatke pavlake
- **60 g** šlaga
- **400 ml** mleka
- **200 g** šećera u prahu

Priprema

Jagode iseci na kolutove, slatku pavlaku istresti u ciniju, dodati 150 g šećera u prahu i mikserom umutiti u cvrstu smesu, isto tako ponoviti postupak i sa šlagom samo dodati u šlag 50 g šećera u prahu, piškote umakati u mleko, reati u pleh po želji i reati: red piškota - red slatke pavlake - red jagoda i tako ponavljati postupak dok se sav materijal ne potroši, na kraju premazati sa šlagom i dekorisati sa jagodama po želji. Prijatno.

Savet

Brzo i ukusno.