

# Torta sa želatinom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 kisele pavlake
- **500 g** sitnog sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **po izboru** voće
- 3 želatina
- **250 g** šećera u prahu
- **5 kutija** piškota

## Priprema

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu. Umutiti rucno (ne koristiti mikser). Dodati sitan sir pa i njega sjediniti sa pavlakom. Želatin preliti sa 12 kašika vode i ostaviti da nabubri. Zatim slatku pavlaku umutiti mikserom i sjediniti sa pavlakom. Želatin staviti na šporet samo koliko da se rastopi, dodati u fil i umutiti kratko mikserom. Fil ce biti redak, ali neka vas to ne buni, zbog želatina on ce da se stegne u frižideru. Prvo na tacnu poreati piškote, pa preko piškota premazati fil, pa poreati voće. Zatim malo fila, pa opet piškote, fil, voće i na kraju fil. Po želji može se ukrasiti šlagom ili cokoladnom glazurom.

## Savet

Umesto piškota, mogu da se koriste i gotove kore ili keks. Voe takoe može da bude po izboru. A najbolje je sveže voće, ili voće iz komposta.