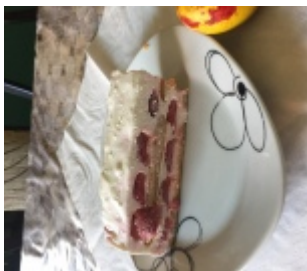


Torta sa želatinom



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 ručno (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 će biti redak, ali neka vas to ne buni, zbog želatina on će 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 ukasiti šlagom ili čokoladnom glazurom.

Savet

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