

Osvežavajuća torta



Sastojci

Potrebno je:

- 3 pakovanja piškota
- 600 g voćnog jogurta od jagode
- 2 čaše kisele pavlake
- 250 g šećera u prahu
- voće po želji (mogu jagode, maline ili višnje)

Priprema

Pripremiti fil od jogurta, kisele pavlake i šećera u prahu.

Obložiti kalup folijom i u njemu reati piškote, a zatim ih preliti filom. Red piškota, red fila dok se materijal ne potroši.

Ostaviti da prenoci u frižideru.

Prevrnuti tortu na tacnu i preliti pripremljenim prelivom od jagoda.

Preliv se priprema od jagoda ili dr. voća koje se samelju u sokovniku, zatim prokuva uz dodatak šećera i malo gustina. Prijatno!