

Posna torta arolija



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g posne plazme
- 300 g posnog mlevenog keksa
- 100 g pecenog, mlevenog lešnika
- 900 g posnog šlaga (3 x 300 g)
- 500 g jagoda ili malina
- 4 kašike posnog mleka u prahu
- 100 g posnog krema

Priprema

Umutiti 300 g šlaga, sa vodom, zatim dodati 300 g mlevenog keksa. etiri kašike posnog mleka, razmutiti u 2 dl vruce vode.

Na dašcicu za tortu, poreati 300 g posne plazme i polako, kašikom prelivati toplim mlekom.

Zatim premazati umucenim šlagom i mlevenim keksom. Preko poreeti voce.

Umutiti 300 g šlaga, dodati mleveni lešnik i posni eurokrem. Premezati preko voca.

Na kraju umututi preostalih 300 g šlaga i premazati celu tortu. Prijatno!