

# **Torta od brusnica**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kgkisele pavlake
- **300** gmlevene plazme
- **200** gbrusnica
- **200** gsuvih kajsija
- **400** gšлага

## **Priprema**

Ispeci dve korice od po 3 jaja, 3 kašike mlevenih oraha i 1 kašike brašna.

Umutiti pavlaku i mlevenu plazmu, pa sa pola te smese premazati prvu koricu, odozgo staviti 200 g brusnica i preko 200 g šлага. Staviti drugu koricu i na nju namazati drugu polovinu fila od pavlake i plazme. Preko staviti seckane suve kajsije i šlag. Ukrasiti po želji.

## **Savet**

Ostavite tortu da se malo ohladi...