

Nedina torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piškote
- **1/2** jogurta
- **1/2 kg** keksa po izboru
- **250 g** šlaga
- **150 g** šećera u prahu
- **1** kašakisela pavlaka
- **1 kg** sezonskog voća
- **1** kašasoka od narandže

Priprema

Na tanjiru za tortu redjaš jedan red piškota i svaku potopiš u soku od narandže. Keks izlomiti na krupnije parčice i pomešati sa jogurtom. Dodati šećer u prahu i krupno naseceno voće. Ja sam koristila breskve. Sve to blago mešati da se svi sastojci sjedine. Posebno umutiti šlag i dodati kiselu pavlaku. Redjati: piškote, trećinu mase od šlaga i pavlake, drugi sloj masa od keksa i sezonskog voća. Završiti tortu preostalom masom od šlaga i pavlake.

Savet

Lagana letnja torta, sa svežim sezonskim voćem.