

Snežna torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šlaga
- 2 slatke pavlake
- 4 **kesice** želatina
- voće po izboru (jagode,maline.....)
- **400 g** šećera u prahu
- **300 g** šećera

Priprema

Potrebne su tri veće posude za miješanje. Umutiti šlag po uputstvu sa kesice i staviti u frižider. Dve slatke pavlake umutiti sa 400 g šećera u prahu, to isto staviti u frižider. 300g šećera i 15 kašika vode staviti da provri. U treću posudu staviti želatin sa 5 kašika vode i umutiti. Vrelu smesu od šećera i vode dodati u umućen želatin i mutiti 20 minuta dok se ne ohladi, (kada je umućena smesa izgleda kao čvrsto umućen šlag).

Sve tri mase sjediniti.

Sud obložiti folijom, pola mase sipati, poredjati voće pa preko njega drugu polovinu mase.

Torta treba da prenoci u frižideru, a zatim da se prevrne na tacnu i ukrasi šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet