

Snežna torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šлага**
- **2 slatke pavlake**
- **4 kesice želatina**
- voce po izboru (jagode, maline.....)
- **400 g**šecera u prahu
- **300 g**šecera

Priprema

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

Sve tri mase sjediniti.

Sud obložiti folijom, pola mase sipati, poredjati voce 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