

Lagana Tortica od meda i groždja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korice

- **100 g**putera
- **200 g**mlevenog keksa
- **1 dl**meda

Fil

- **4 dl**slatke pavlake
- **2 dl**kisele pavlake
- **3 kašik**meda
- **250 g**sitnog sira
- **500 g**groždja

Priprema

Puter, sobne temperature izraditi sa mlevenim keksom i medom. U manji okrugli pleh sa stipaljkom, staviti koricu, lagano da svuda bude podjednako. Umutiti slatku pavlaku i dodati joj med kao i kiselu pavlaku i sitni sir, koji ste prethodno dobro sjedinili. Zicom dobro sve izmešajte kako bi sve bilo sjedinjeno i homogeno. Preko korice reajte grože, zrno po zrno, a zatim dodajte fil. Ostavite ovu torticu par sati u frizider i kada se stegne servirajte. Grožem je možete i dekorisati. Ja sam koristila grože vrste - Slankamenka.

Savet

Jedan od mojih da tako kažem prvih-osmišljenih recepata, koje sam fotografisala i uživala u njegovom nastajanju, da bi sve kasnije objedinila na mom blogu Astal Kuhinja.