

## **Letnja fantazija (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 cašakisele pavlake**
- **250 g**šecera u prahu
- **2 kesice**šлага sa ukusom slatke pavlake
- **300 g**piškota
- sezonsko voce... maline, jagode

### **Priprema**

Pavlaku penasto umutiti sa šećerom u prahu, pa je zatim sjediniti sa šlagom koji ste predhodno umutili. Okrugli ili cetvrtast kalup (35cm) za tortu obložite folijom, pa na dno stavite trecinu mase od pavlake. Prekrijte je piškotama, na to sipajte voce po izboru, zatim opet pavlaku, pa piškote i voce sve dok se sav materijal ne potroši. Gotovu tortu stavite u zamrzivac na dva sata, pa je premestite u frižider da prenoci. Pre serviranja tortu ukrasite umucenim šlagom ili slatkom pavlakom.

### **Savet**