

Brza bela torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sastojci:

- **1kg** voca po želji (jagode, višnje, kupine, maline)
- **2 kutijepiškota**
- **40 g**želatina
- **12 kašike**vode
- **1** lslatke pavlake
- **260 g**prah šecera
- **250 g**šlaga + 300 g za dekoraciju
- **po potrebi**kisele vode
- **sok**po želji (za natapanje piškota)

Priprema

vrsto ulupati slatku pavlaku. Posebno ulupati 250 g šlaga sa 4 dl kisele vode i šećerom u prahu.

Želatin razmutiti sa 12 kašike vode i mešati dok ne provri. Skinuti sa vatre i uz neprestano mucenje dodavati šlag, a potom i slatku pavlaku.

Okrugli kalup obložiti folijom te okolo poredjati piškote kratko natopljene u soku po želji.

Zatim sipati 1/2 fila, preko toga voce po želji pa preostali fil. Odozgo poredjati piškote i staviti u frižider da se dobro stegne. Kada se torta dobro ohladi, prevrnuti je na tacnu i dekorisati umucenim šlagom.

Savet