

Lagana vocna torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (300g)plazma**
- **1/2 lslatke pavlake**
- **150 gmalina (zamrznutih)**
- **1 kašika šecera u prahu**
- **2 kašikešecera u kristalu**
- mleko

Priprema

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Maline (prethodno odmrznute) posuti sa šecerom u kristalu i ostaviti u cediljku da odstoje 15-ak minuta. Blago ih pritisnuti da se ocede, ubaciti u slatku pavlaku i još jednom izmiksati. Jedan deo slatke pavlake odvojiti, pre ubacivanja malina, za dekoraciju torte.

Finalni postupak: Keks prethodno natopljen u mleko - slatka pavlaka sa malinama - keks - slatka pavlaka sa malinama - keks - slatka pavlaka sa malinama. Na kraju tortu premazati odvojenom slatkom pavlakom i ukrasiti po želji. Ja sam stavljala iseckane gumene bombone i kuglice za dekoraciju. PRIJATNO!

Savet