

Lagana vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g**ala kajmaka
- **100 g**prah šecera
- **1 veka konzerva** breskvi
- **4 manja pakovanja** piškota
- **200 g**šlaga

Priprema

U dublju posudu sipati slatku pavlaku i dobro je umutiti. Posebno umutiti ala kajmak sa prah šecerom i sastaviti ga sa slatkom pavlakom. Breskve ocediti od sirupa i sitno ih iseckati, pa ih dodati u pavlaku.

Kalup ili tepsiju obložiti aluminijumskom folijom. Piškote umakati u sirup od breskvi i reati u tepsiju, zatim sipati celu smesu od pavlake, i poreati jos jedan red natopljenih piškota.

Kalup staviti u zamrzivac oko 2h da se stegne.

Tortu prevrnuti na tacnu i ukrasiti šlagom.

Savet