

Torta Paperjasti oblacak



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** Ispatke pavlake
- **400 g**kisele pavlake
- **300 g**prah šecera
- **800 g**ananasa u konzervi
- **500 g**mlevena plazma

Priprema

Slatku pavlaku cvrsto ulupati sa prah šecerom pa dodati seckani ananas i sok iz konzerve. U smesu polako varjacom umešati kiselu pavlaku. Kalup obložiti folijom. Sipati malo fila, pa posuti keksom. Sve tako ponoviti još 3 puta. Završiti keksom. Ostaviti u frižider pa kad dodje vreme za posluživanje, tacnu malo namazati margarinom i prevrnuti tortu. Ukrasiti po želji.

Savet

Torta je najlepša posle tri dana jer tada keks upije vlagu iz fila i formira se divna kora. Zato je ja pravim tri dana pred slavlje, uz to je i velika i super osvežava.