Torta od jagoda (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**piškota
- **1 šolja**mleka

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu
- **1 pakovanje** Ella sira
- **300 g** jagoda (ostaviti nekoliko za ukrašavanje)

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku, šecer i sir da se dobije ujednacena smesa. U to dodati cele jagode da se i one sjedine.

Umakati kratko piškote u mleko i reati na tacnu. Na to staviti trecinu fila, pa opet piškote umocene u mleko i staviti drugu trecinu fila. Na to još jedan red piškota i odozgo namazati ostatak fila.

Ukrasiti preostalim jagodama. Prijatno!

Savet