Letnja torta (kafa, jagoda, cokolada)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manje kutije**piškota
- **2 šoljice**kuvane crne kafe

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **500 ml**kisele pavlake
- **200 g**šecera u prahu

Voce:

- **500 g**jagoda
- **3-4 kašike**šecera

I još:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**maslaca

Priprema

Umutiti slatku pavlaku. Kiselu pavlaku i šecer u prahu dobro sjediniti i dodati umucenoj pavlaci. Jagode oprati,

isjeci tanko i posuti sa 3-4 kašike šecera. Skuvati 2 šolje crne kafe i ohladiti.

Piškote umakati u kafu i reati na tacnu. Preko staviti sloj fila.

Preko fila staviti polovinu isjeceni i pošecereni jagoda. Preko jagoda ponovo staviti fil, pa jagode i opet fil.

U šerpicu istopiti cokoladu i maslac i svaku piškotu umociti u cokoladu i dekorisati tortu. Koliko ima parcadi torte toliko piškota sa cokoladom.

Tortu ohladiti u frižideru i na kraju uživati u ukusima. Prijatno!

Savet