

# *Torta sa jagodama i piškotama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**piškota sa kakaom
- **100 g**obicnih piškota
- mleko (ili sok) za natapanje piškota

### **Fil:**

- **2 kesice**krem šлага od vanile
- **300 ml**mleka
- **300 g**sitnog sira
- **400 g**kisele pavlake
- **250 g**secera u prahu
- **2 kesice**želatina

### **... i još:**

- **600 g**ocišcenih i iseckanih jagoda

### **Za ukrašavanje:**

- **200 g**belog šlag krema
- **350 ml**mleka
- crvena prehrambena boja (nekoliko kapi)

## **Priprema**

Fil: U dublju vanglicu umutiti šlag krem od vanile sa 300 ml mleka. U drugu posudu umutiti kiselu pavlaku i šecer u prahu. Dodati sit i sve sjediniti. Pavlaku, sa dodacima, sipati u umuceni šlag krem i mikserom sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu i dodati u krem, uz neprestano mucenje mikserom.

Piškote sa kakaom samo provuci kroz mleko (ili sok) i poreati u kalup sa obrucem (vel. 28 cm) formirajuci koru.

Na poreane piškote sipati pola fila, poravnati, pa posuti sa polovinom pripremljenih jagoda. Kašikom poravnati.

Preko staviti mešavinu običnih piškota i piškota sa kakaom.

Na kraju sipati drugu polovinu fila, poravnati i posuti sa ostatkom jagoda. Kašikom poravnati, pa ostaviti preko noci u frižideru.

Sutradan, nožem proci izmeu torte i obruca, skinuti obruc i ukrasiti tortu, po želji.

## **Savet**