

Vocna sladoled torta



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 dl**kisele vode
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **200 g**eurokrema
- **500 g**šлага
- **300 g**crvenog voća (maline, jagode, višnje)

Priprema

U vecoj posudi umutiti šlag sa kiselom vodom pa ga podeliti na tri dela. U prvi deo dodati "Plazma" keks, umutiti i od dobijene mase oblikovati željeni oblik torte. Preko kore naneti voće. Udrugi deo šлага dodati "Eurokrem", umutiti i naneti na "koru" od "Plazme". To je druga kora. I preko druge "kore" poreati voće. Ja sam koristila maline, jagode i višnje. Može da se koristi i samo jedna vrsta voća, sve je to stvar ukusa, ali najbolje je sveže sezonsko. Ako koristite zamrznuto voće, vodite racuna da ga dobro odmrznete i ocedite višak tečnosti da vam posle ne "procuri" torta. Treće deo šлага poslužice vam i kao treća kora i kao glazura. Ukrasiti tortu voćem i rendanom cokoladom.

Savet

Leti koristim sezonsko voće, a zimi južno ili iz zamrzivaa.