

Šlag torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krem šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **3** kašikisele pavlake
- **5 dl** hladne kisele vode
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **300 g** jagoda, malina, višanja ili šumskog voća

Priprema

Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom. U drugoj posudi pomešati šećer u prahu sa kiselom pavlakom.

Spojiti oba fila i podeliti na dva dela. U jedan dodati mlevenu plazmu.

Na tacnu staviti masu sa plazmom.

Poreati jagode ili neko drugo bobicasto voće maline, višnje, šumsko voće....

Preko jagoda posuti sa par kašika mlevene plazme, da upije višak soka. Kada pravite sa svežim voćem nije potrebno.

Preko stavitt drugi deo mase, premazati celu tortu i ukrasiti po želji.

Savet