

# **Šlag torta sa jagodama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**krem šлага sa ukusom slatke pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **3** caškisele pavlake
- **5 dl**hladne kisele vode
- **300 gm**levenog plazma keksa
- **300 g**jagoda, malina, višanja ili šumskog voca

## **Priprema**

Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom. U drugoj posudi pomešati šecer 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 voce maline, višnje, šumsko voce....

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

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

## Savet