

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** šecera u prahu
- **3** cašekisele pavlake
- **5 dl** hladne kisele vode
- **300 g** mlevenog 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.

Pore?ati jagode ili neko drugo bobicasto voce maline, višnjje, šumsko voce....

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

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

Savet