

Torta od jagoda (4)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 pakovanja** piškota
- **500 g** krem šlaga
- **300 g** jagoda (proizvoac po izboru)
- **1** gusti sok od borovnice
- **150 g** kristal šecera

Priprema

Piškote umociti u sok od borovnice i slagati na poslužavnik, zatim uzeti šecer i sipati u šerpu i u šecer sipati smrznute jagode i to krckati na slaboj vatri, (kao za slatko - jagode ne morate da gnjecite nego ih ostavite cele, zbog boljeg ukusa). Kada su jagode gotove staviti ih na piškote, pa preko umuceni šlag (koji ne morate da šecerite), zatim opet red umocenih piškota u sok od borovnice, pa preko piškota fil od jagoda, pa šlag.

Preko šlaga stavite preostali sok od jagoda, na jednu polovinu torte, a preostali sok od borovnice na drugu polovinu torte. Kada ste to završili preostale jagode koje niste kuvali stavite preko šlaga kao dekoraciju.

Savet