

Torta sa malinama i plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanje (210 g)**piškota
- **600 g**krem šlaga
- **600 ml** kisele vode
- **1 caša (180 ml)**kisele pavlake
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **500 g**malina
- **250 ml**mleka
- **1 kašika** šecera

Priprema

Umutiti 600 g krem šlaga sa 600 ml kisele vode. Dodati 1 cašu kisele pavlake i sjediniti sa šlagom. Ovu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 300 g mlevenog plazma keksa.

Piškote natopiti u hladno mleko i pore?ati na plato. Zatim piškote premazati filom sa plazmom. Preko pore?ati maline (mogu se koristiti sveže ili iz zamrzivaca). Preko malina posuti 1 punu kašiku šecera, a onda naneti drugu polovinu fila. Tortu pre služenja dobro ohladiti u frižideru.

Savet