

Letnja torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **kutija** piškota
- **500 ml** slatke pavlake
- **400 g** kisele pavlake
- **200 g** krem sira
- **oko 500 g** jagoda
- **malo** soka od jagode (za natapanje piškota)
- **2 kesice** želatina
- **1 kesica** šlag kreme
- **100-150 ml** mleka za šlag kremu
- **5 kašika** šećera u prahu

Priprema

Jagode oprati i ocistiti pa ih sitno iseckati. Piškote iseci na polovine (po dužini). U jednoj ciniji umuti krem sir pa mu postepeno dodavati kiselu pavlaku i na kraju šecer u prahu i sve lepo sjediniti. U drugoj ciniji umutiti slatku pavlaku, pa je postepeno dodavati kiseloj pavlaci i krem siru. Želatin spremiti prema uputstvu sa kesice pa ga dodati filu i izmutiti mikserom. Na kraju mu dodati jagode i izmešati kašikom. Na dno tepsije (kojoj se skida obod) poređati polovinu piškota koje su umakane u sok od jagoda, pa preko njih staviti polovinu fila sa jagodama, pa preko fila poređati preostale piškote prethodno umakane u sok i na kraju preko njih staviti preostali fil. Ostaviti da prenoci u frižideru, pa sutradan skinuti obod tepsije i premazati tortu umucenom šlag kremom.

Savet

Ovo je bila batina rođendanska torta. :) Ukoliko nemate tepsiju kojoj se skida obod, možete ovu tortu napraviti u šerpi, kao što sam ja. :) Providnom lepljivom folijom obložite unutrašnjost šerpe, pa onda ređati fil-piškote-fil-piškote, pa sutradan preko šerpe stavite poslužavnik i okrenite šerpu naopačke da ispadne torta. I naravno skinite foliju. :)