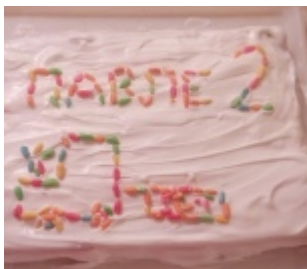


Brza torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kisele pavlake
- **400 g** prah šecera
- **2 pakovanj**apiškota
- **100 g** višanja
- **1** šlag na vodi

Priprema

Napraviti fil: u posudu sipati kiselu pavlaku i prah šecer, kašikom mešati i lepo sjediniti masu. Zatim, na pleh poreati piškote, u razmeri 8 bok i dužina torte 5 piškota. Zatim na njih staviti polovinu fil, razmazati ravnomerno po piškotama, pobacati preko višnje, pa ostatak fila. I preko piškote.

Umutiti šlag prema uputstvu sa kesice, i posuti ga preko torte, i lepo ga rasporediti i po bokovima. Ukrasiti po želji.

Savet

Ovo je letnja torta, ali je jako brza i ko voli slatko uvek može da se spremi. Voe može da bude i drugo, ukoliko neko ne voli višnje, mogu jagode, banane, maline.... Svakako je osvežavajuća.