

Brza torta sa vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** llatke pavlake
- **1** cašakisele pavlake
- **250** gšecera u prahu
- **500** gvoca po želji (višnje, jagode)
- **300** gmlevene plazme

Priprema

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu, potom dodati kiselu pavlaku i sve dobro umutiti. U ciniju posebno sipati mleveni plazmu i dodavati umucenu pavlaku postepeno. Dok se ne dobije masa za koru.

Odvaditi malo fila od pavlake za ukrašavnje. U preostalu pavlaku dodati voce. Ja sam dodala odmrznuti koje sam ocedila od viška sok. Ali je malo popustilo. Tako da bolja je varijanta dodati smrznuto.

Na tacnu rasporediti plazmu, pa preko naneti fil sa vocem i oblikovati, Na kraju ukrasiti tortu po želji. Staviti u frižider da se stegne i lepo ohladi.

Savet

Torta se brzo priprema. Dodala sam višnje i jagode. Može se dodati bilo koje voe po želji.