

Torta sa jagodama (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** šecera
- **1** šoljica ulja
- **malom** mlijeka
- **100 g** margarina

Za fil

- **500 ml** slatke pavlake
- **4** čašice jogurta od jagode ili maline
- **2** kesice želatina
- **250 g** šecera u prahu

Za preliv:

- **200-300 g** jagoda
- **1** pakovanje preliva za kolace

Priprema

Za koru pomiješati mlevenu plazmu, omekšali margarin, šecer, ulje i mlijeko dok se ne dobije srednje gusta smjesa, koja se može rukama raspleskat po tepsiji. Zato dodavati po malo mlijeka kako bi vidjeli gustinu.

Izmiksesati slatku pavlaku u cvrst snijeh. U drugoj posudi pomiješati jogurte, šećer u prahu i prethodno pripremljen želatin po uputstvu. Pomiješati sa šlagom sve zajedno. Sipati preko plazme. I na kraju narezati jagode koje smo prethodno namocili u šećer i miješali dok se ne otopi šećer u jagodama. Poreati jagode preko šlaga i preliti ih sa prelivom za kolace po uputstvu sa kesice. Ohladiti i poslužiti.

Savet

Kola je tako brz, a tako ukusan da ne možeš ga prestati jesti hehe :-)