

Torta sa jagodama i plazma keksom



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevenog Plazma keksa
- 250 g + 12 kašika šecera u prahu
- 2 margarina
- oko 2 dl gaziranog soka od narandže
- 4 caše kisele pavlake
- 500 g jagoda
- 200 g šlaga
- 2 dl mleka ili kisele vode

Priprema

Zamesite mleveni Plazma keks sa 250 g šecera u prahu, 1 margarinom i gaziranim sokom od narandže. Rastanjite podlogu na četvrtastoj tacni. (u originalnom receptu piše 300 gr mlevenog Plazma keksa, ja sam duplirala).

Umutite 1 margarin sa 12 kašika šecera u prahu, dodajte kiselu pavlaku i kratko izmiksajte da se sjedini.

Polovinu fila nanesite na podlogu od keksa, poređajte secene jagode, pa drugu polovinu fila. Ostavite u frižideru oko pola sata da se stegne.

Umutite šlag sa mlekom ili kiselom vodom, pa ukasite tortu.