

Torta sa jagodama (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** maslaca
- **100-150 ml** mlijeka

Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 ml** kisele pavlake

I još:

- **700 g** jagoda

Priprema

Slatku pavlaku umutiti mikserom, dodati kiselu pavlaku i sjediniti masu. Jagode (500 g) oprati pod mlazom vode, ocistiti od peteljki i isjeci na tanke listice (200 g ne sjeci ostaviti za dekoraciju). Keks sipati u staklenu zdjelu, dodati maslac i mlijeko.

Keks, maslac i mlijeko sjediniti i masu ravnomjerno rasporediti u kalup za torte. Preko kore od keksa staviti malo fila i onda poreati isjecene jagode.

Preko jagoda staviti fil i izravnjati.

Dekorirati po želji.

Tortu staviti u frižider 3-4 sata da se stegne. Izvaditi kalup iz frižidera, skinuti obruc, staviti tortu na tacnu i sjeći po želji. Poslužiti. Brzo, lijepo, lagano i ukusno! Prijatno!

Savet