

# **Brza letnja torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **24 komada piškota**
- **500 g šлага**
- **400 ml kisele vode**
- **400 g kiselae pavlake**
- **400 g šecera**
- **po želji voce**
- **malomleka**

## **Priprema**

Piškote nakvasiti mlekom i reati (ovo su piškote na merenje pa je 400 g ili koristim duplo pakovanje običnih).

Šlag umutiti sa hladnom kiselim vodom.

Pavlaku umutiti sa šecerom, dok se šefer ne rastopi.

Filove sjediniti i sa 1/2 mase filovati preko piškota.

Poreati voce, ovog puta sam koristila kupine ali torta je super i sa jagodama, malinama, bananama, kivijem, sa ananasom iz konzerve, itd...

Filovati ostatkom fila, ukrasiti i torta je gotova, cuvati u frižderu i služiti sutradan.

### **Savet**

Koliinu šeera menjam u zavisnosti od voa. Torta je laka, osvežavajuća, odlina za letnje mesece. Prijatno.