

Jednostavna, osvježavajuća torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** llatke pavlake
- **300 g** mljevene plazme
- **500 g** svježih ili zamrznutih malina
- **2 veće kašike** crnog krema
- **500 g** šlaga

Priprema

Dobro umutiti mikserom slatku pavlaku i podijeliti na tri dijela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu i lijepo sve sjediniti. U drugi deo dodati maline, a u treci deo dodati krem i lijepo promiješati. Ovim redosledom i oblikovati tortu - deo sa plazmom, pa sa malinama, pa sa kremom. Umutiti šlag, premazati cijelu tortu i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet