

Vocna torta sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veliko pakovanje piškota**
- **3 caškisele pavlake**
- **250 g prah šecera**
- **200 g šlag krema**
- **300 ml kisele vode**
- **300 g voća po želji**

Priprema

U manji pleh poreati na dno jedan red piškota.

3 kisele pavlake i 250 g prah šecera lagano sjediniti kašikom.

Preko piškota sipati polovinu fila, pa preko nareati seckano voće (maline, kupine, jagode, banane).

Preko voća nareati preostale piškote, premazati ostatkom fila i poreati seckano voće.

Umetiti šlag kremu sa hladnom kiselom vodom i premazati preko torte. Tortu staviti u frižider da prenoci.

Savet