

## Vocna torta sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

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

### Priprema

U manji pleh poređati na dno jedan red piškota.

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

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

Preko voća naređati preostale piškote, premazati ostatkom fila i poređati seckano voće.

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

### Savet