

Torta sa piškotama i malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** piškota
- **250 ml** slatke pavlake
- **300 g** belog šlaga
- **200 ml** mleka
- **2** kašike kisele pavlake
- **500 g** maline
- Za potapanje piškota:
- **200 ml** soka (multivitamin)

Priprema

Mikserom umutiti šlag i mleko. Posebno umutiti slatku pavlaku. Rucnom žicom za mucenje razmutiti kiselu pavlaku, te je sastaviti sa umucenim šlagom. U sve to umešati slatku pavlaku te sve lagano sjediniti kašikom. Kalup obložiti prijanjajucom providnom folijom. Piškote umakati u sok i poređati po dnu kalupa, naneti fil, preko fila rasporediti maline i tako redati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal (završiti redom piškota). Ostaviti u frižider da prenoci kako bi se dobro ohladila i stegla. Sutradan izruciti na tacnu za tortu, te je nafilovati i ukrasiti po želji.

Savet

U vreme pripreme nisam upisala vreme koliko je torta stajala u frižideru. ?aša kisele pavlake od 180 g.