

# *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 šлага
- **200 ml** mleka
- **2 čaške** seline pavlake
- **500 g** maline
- Za potapanje piškota:  
• **200 ml** soka (multivitamin)

## **Priprema**

Mikserom umutiti šlag i mleko. Posebno umutiti slatkou pavlaku. Rucnom žicom za mucenje razmutiti kiselu pavlaku, te je sastaviti sa umucenim šlagom. U sve to umešati slatkou pavlaku te sve lagano sjediniti kašikom. Kalup obložiti prianajajucom providnom folijom. Piškote umakati u sok i poreati po dnu kalupa, naneti fil, preko fila rasporediti maline i tako reati 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.