Rama torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**plazme
- **500 g***Rama* margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **4 caše**kisele pavlake
- **600 g**malina
- Za potapanje plazme:
- **200 ml**kisele vode

Priprema

Mikserom umutiti margarin sa šecerom u prahu. Rucnom žicom za mucenje (ili viljuškom) razmutiti kiselu pavlaku te je sastaviti sa umucenim mrgarinom, promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Keks potopiti u kiselu vodu, poreati na tacnu za tortu, naneti fil te preko fila rasporediti maline, pa tanak sloj fila - i tako reati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Ostaviti tortu u frižider, kako bi se stegla te je nafilovati i dekorisati po želji. Seci i poslužiti.

Savet

aša kisele pavlake od 180 g. *Rama* margarin za mazanje. Probajte, brzo se sprema, a veoma je ukusna. Prijatno!