

****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** cašekisele pavlake
- **600 g**malina
- Za potapanje plazme:
- **200 ml**kisele vode

Priprema

Mikserom umutiti margarin sa šećerom 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, poređati na tacnu za tortu, naneti fil te preko fila rasporediti maline, pa tanak sloj fila - i tako ređati 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

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