

Brza sladoled torta



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g plazma keksa
- 400 g šećera u prahu
- voće po želji
- 8 kiselih pavlaka

Priprema

Na dno pleha staviti foliju pa redjati plazmu umocenu u toplo mleko. Na plazmu sve gore navedeno izmešati, pa pokriti keks tim filom, zatim drugi red plazme fil i završavamo plazmom.

Ja umesto voca stavim slatko od kupine, višnje, jagode ili bilo koje crveno voće, jer je tako najlepše ali u tom slučaju smanjiti kolicinu šećera.

Tortu ostaviti na led da prenoci i 3 sata pred služenje izvaditi iz leda i izvrnuti iz pleha, malo sačekajte da popusti, jer se lakše vadi iz pleha.

Probajte torta je božanstvena, kao krem sladoled.