

Letnja vocna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 caša kisele pavlake
- 250 g šećera u prahu
- 2 kesice šlaga sa ukusom slatke pavlake
- 300 g piškota
- sezonsko voće...maline, jagode

Priprema

Pavlaku penasto umutiti sa šećerom u prahu, pa je zatim sjediniti sa šlagom koji ste predhodno umutili. Okrugli ili četvrtast kalup (35cm) za tortu obložite folijom, pa na dno stavite trecinu mase od pavlake.

Prekrijte je piškotama, na to sipajte voće po izboru, zatim opet pavlaku, pa piškote i voće sve dok se sav materijal ne potroši.

Gotovu tortu stavite u zamrzivac na dva sata, pa je premestite u frižider da prenoci.

Pre serviranja tortu ukrasite umucenim šlagom ili slatkom pavlakom.