

Letnja opuštenija



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šlaga
- 4 dl hladne kisele vode
- 2 kisele pavlake
- 1 kutija smrznutog voća (maline, šumsko...)
- 200 g mlevenog keksa (plazma...)

Priprema

U posudu ulupati 500 g šlaga sa 4 dl hladne kisele vode. Kada šlag dobije cvrstinu, dodati 2 kisele pavlake i dobro umutiti.

Masu podeliti na 3 dela, u tri odvojene cinije.

U prvu ciniju dodati 200 g mlevenog keksa, da se dobije cvrsta podloga. Tu smesu staviti na tacnu i oblikovati za podlogu (okruglu, pravougaonu...).

U drugu ciniju sa šlagom, staviti dobro ocedjeno i odmrznuto voće. Dobro izmešati da dobije cvrstinu i staviti preko prethodne podloge.

Preostalim šlagom iz treće cinije, ukrasiti tortu. Staviti da se dobro ohladi.

Pre posluženja svako parce, preliti tecnim prelivom od cokolade, jagode ili nekog drugog voća.