

Tortice od borovnice



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevenog plazma keksa
- 5 kašika mleka
- 4 kašike šecera
- 300 g borovnica
- 4 dl slatke pavlake
- kesica želatina

Priprema

Kora: Keks, mleko i šecer dobro izmesiti rukom. Razviti koru debljine oko 1 cm, pa kalupom vaditi podloge željene velicine.

Krem: Želatin rastopiti sa pola kolicine vode, navedene na kesici. Dodati ga borovnicama i skuvati.

Umutiti slatku pavlaku i ostaviti u frižideru, da se dobro rashladi. Podloge obmotati trakama pek papika, širine 8 cm (ucvrstiti heftalicom), tako da se dobiju valjasti kalupi.

U te kalupe sipati, prvo slatku pavlaku, a zatim žele od borovnica.

Kada se doro ohlade u frižideru, skinuti papir i poslužiti. Prijatno!