

Sladoled torta (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **3×300 g** krem šlaga
- **350-450 g** zamrznuto voće po želji (ili sveže)
- **po ukusu** šećer u prahu

Priprema

Ako je voće zamrznuto, izvaditi ranije i ostaviti da se oseti..Ako su jagode u pitanju, malo ih iseckati pre stavljanja u tortu. Staviti prvih 300 g šlaga u činiju, sipati čašu hladne vode ili mleka (iz frižidera). Ako mutite šlag sa vodom slobodno dodati kašiku - dve, šećera u prahu, šlag je biti ukusniji. Kad je šlag dobro umućen sipati polako plazma keks i varljacom mešati, dok se sjedini sve. Prebaciti smesu na tacnu i oblikovati koru.

Umutiti drugih 300 g po istom principu, pa dodati voće, izmešati dobro lagano i polako sipati preko kore sa plazmom, rasporediti svuda. (u ovaj drugi deo šlaga, možete staviti šta volite, babanice, jafu, oreo keks ili, napolitanke - izmrvite sitno ili iscektate i umesate u šlag). Treci deo šlaga isto umutiti i ukasiti tort, po ukusu ispoiti čokoladu i dekorisati tortu.

Savet

Torta je jako ukusna, a ispadne velika, u kombinaciji sa voćem, prava letnja torta. Ako je vam je količina šlaga velika, staviti 200 g a ostatak sastojka dodaje od prilike ili po ukusu. Umesto voća, možete staviti krem banance ili neki drugi slatkiš.