

Letnja brza torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** šlaga
- **po potrebi** kisela voda za šlag
- **150 g** plazme
- **150 g** mlevenog keksa (bilo kojeg)
- **3 kašike** nutele
- **300 g** kupina

Priprema

Umutiti slatku pavlaku. Podeliti u tri cinije. U jednu dodati mleveni keks, u drugu nutelu i u trecu kupine. Sve posebno lagano izmesati spatulom i sjediniti. Sa kalupa za tortu 26 cm skinuti obruc i obložiti ga sa prozirnom folijom. Staviti na tacnu za posluženje.

Reati filove: keks, (sve izravnati lepo) vocni deo, i deo sa nutelom. Tortu staviti u zamrzivac na 1-2 sata. Umutiti šlag sa kiselom vodom da bude cvrst, premazati ohladjenu tortu. Dekoracija po svom izboru. Držati je u frižideru.

Savet

Tortu napraviti dan ranije.