

Torta sa jagodama (17)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **5 kašika** šećera u prahu

Za potapanje keksa:

- **oko 200 ml** gazirani sok od pomorandže

I još:

- **300 g** jagode
- **600 g** plazma keksa

Za filovanje i dekorisanje:

- **2 kesice** šlaga
- **po potrebi** jagode

Priprema

Priprema fila: Mikserom umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu. Plazma keks potapati u sok i poreati na tacnu. Naneti fil, preko poreati očišćene, dobro oprane i na polovine isecene jagode. Zatim, poreati još jedan red plazma keksa potapanog u soku, preko naneti ostatak fila, a preko fila rasporediti jagode. Završiti redom keksa potapanog u soku.

Šlag umutii po uputstvu sa kesice i nafilovati celu tortu. Dekorirati je jagodama.

Tortu ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Savet

Lagana, ukusna i osvežavajuća torta. Prijatno!