

## *Piškota sa jagodama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 velike i 1 mala kutija piškota
- 500 g jagoda (može i smrznute i sveže)
- 2 kisele pavlake
- 2 pudinga od vanile
- 12 kašika prah šecera
- 200 ml soka od jagode
- 3 krem šlaga od jagode

### **Priprema**

Šerpu ili kalup obložiti folijom, piškote umakati u sok od jagode i reati na dno i na zidove kalupa.

Fil: Umutiti varjacom pavlaku sa šecerom i u to dodati dve kesice pudinga.

Pola fila sipati u kalup, preko nareati jagode, pa red piškota, drugu polovinu fila preko i zatvoriti piškotama. Pokriti folijom i ostaviti u frižider 4 h da se stegne.

Okrenuti tortu na tacnu, premazati umucenim šlagom od jagoda i po želji ukrasiti jagodama.