

Torta sa puslicama



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kese gotovih puslica
- 4 krem šlaga od jagode
- 2 kisele pavlake
- šećer u prahu (po ukusu)
- 250 g krem sira

Priprema

Umuti šlag sa kiselom pavlakom i šećerom u prahu, u to dodati krem sira.

Odgovarajući kalup za tortu obložiti folijom, pa reati, red puslica, red fila, tako dok se ne utroši materijal.

Tortu staviti u frižider da se stegne.

Staviti tortu na tacnu i ukasiti šlagom.