Letnja fantazija (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 čaša**kisele pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **2 kesice**šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **300 g**piškota
- sezonsko voce... maline, jagode

Priprema

Pavlaku penasto umutiti sa šecerom u prahu, pa je zatim sjediniti sa šlagom koji ste predhodno umutili. Okrugli ili cetvrtast kalup (35cm) za tortu obložite folijom, pa na dno stavite trecinu mase od pavlake. Prekrijte je piškotama, na to sipajte voce po izboru, zatim opet pavlaku, pa piškote i voce sve dok se sav materijal ne potroši. Gotovu tortu stavite u zamrzivac na dva sata, pa je premestite u frižider da prenoci. Pre serviranja tortu ukrasite umucenim šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet