

Vocna šlag torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** šlaga
- **4 dl** hladne kisele vode
- **3** čaše (**180ml**) kisele pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevenog Plazma keksa
- **500 g** jagoda (malina ili višanja)

Priprema

Umutiti šlag i kiselu vodu. U drugoj posudi viljuškom pomešati kisele pavlake i šećer u prahu. Sastaviti oba dela, mešati kašikom da se masa sjedini i podeliti na dva dela. U jedan deo dodati mleveni Plazma keks, prethodno odvojite 4 kašika. Masu sa keksom staviti na tacnu preko poredjati jagode, posuti sa mlevenim keksom (da upije višak soka od voca) i zatim premazati drugim delom i istim ukrasiti. Ova torta je sa jagodama, ali sam pravila i sa višnjama. Ne znam koji je ukus lepši.

Savet