

## **Vocna šlag torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g**šлага
- **4 dl**hladne kisele vode
- **3 caše (180ml)**kisele pavlake
- **150 g**šecera u prahu
- **300 gm**levenog Plazma keksa
- **500 gj**agoda (malina ili višanja)

### **Priprema**

Umutiti šlag i kiselu vodu. U drugoj posudi viljuškom pomešati kisele pavlake i šecer 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 voća) 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**