Lagana torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 pakovanja**piskota
- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**šlaga
- **250-300 ml**kisele vode
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina
- **300 g**jagoda
- **1** milk šejk od vanile

Priprema

Slatku pavlaku umutiti sa prah šecerom u jednu ciniju. Potom u drugoj ciniji umutiti šlag sa kiselom vodom. Pa šlag dodati u umucenu slatku pavlaku.

Želatin preliti sa 5 kašika vode, ostaviti na 10-tak minuta na nabubri. Staviti ga na laganu vatru i mešati dok se ne istopi.(nesme provriti). Želatin dodavati po malo u umucenu pavlaku i šlag, sve mutiti na manjoj brzini dok se sve ne jedini dobro.

Piškote umakati u milk šejk od vanile i reati na tacnu. Potom premazati sa filom, pa poreati isecene jagode. (ja sam ih sekla na krugove). Preko jagoda premazati tanak sloj fila. Pa opet poreati natopljene piškote, fil, pa jagode. Sa ostatkom fil premazati tortu i ukrasiti po želji. Staviti u frižider na par sati da se stegne.

Savet

Lagana letnja poslastica. Umesto jagoda možete dodati drugo voe po želji.