

Brza torta sa jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml slatke pavlake (najbolje da bude biljna)
- 1 veliko pakovanje piškota
- 4 kisele pavlake
- 14 kašika šecera (po ukusu i manje)
- 1 šlag
- 1 želatin
- 400-500 g jagoda (može i neko drugo crveno voće)
- malo mleka (za piškote)

Priprema

Umutiti slatku pavlaku, dok ne dobijete dovoljnu gustinu.

U drugoj posudi promešati 4 kisele pavlake i šecer. Sjediniti slatku pavlaku sa kiselom pavlakom i šecerom, dodati šlag i želatin, prethodno potopljen u nekoliko kašika hladne vode. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo, dodati voće i promešati.

U kalup ili neku drugu posudu, reati piškote natopljene u mleko. Dodati fil sa vocem, pa drugi deo fila. Držati u zamrzivacu oko 2 sata.

Ukrasiti po želji.