

## VOÄŦNA TORTA SA PIÍ KOTAMA

**1** VarjaÄ•om umutiti kiselu pavlaku sa ÅjeÄŦerom u prahu, dodati ml.keks, izmeÅjati.

**2**

**3**

**4** PiÅjkote umakati u mleko i reÄ'ati ih na tacnu, premazati filom poreÄ'ati voÄŦe ,piÅjkote, fil, voÄŦe.Premazati tortu Åjlagom.

### Sastojci:

piÅjkota 3 manja pkovanja  
kisele pavlake 8 dcl  
ÅjeÄŦera u prahu 250 gr  
mlevenog keksa 300 gr  
voÄŦa po Å¼elji (jagode, 300 gr  
maline..)  
Åjlaga 150 gr  
mleka malo

### Napomena:

Kada pripremam Åjlag dodajem malo mleka tako da dobijem gust Åjlag i ne pridrÅ¼avam se upustva sa kesice.