

Sarlota sa borovnicama

Rodjendanska :)



1 Borovnice staviti u vodu i pustiti da provri, kada provri dodati casu secera, vanil secer, promesati i dodati razmucena dva pudinga.

2

3

4 Skloniti sa vatre. Zelatin razmutiti u malo hladne vode, kad se stegne otopiti na tihoj vatri.

5

6

7 Borovnice malo izmesati mikserom, dodati zelatin u smesu.

8

9

10 Mleveni keks pomesati sa otopljenim margarinom, ako je potrebno dodati malo soka ili keksa (ako vam

Sastojci:

piskota 3 pakovanja
mlevenog keksa 150 g
margarina 100 g
borovnica 300 g
vode 400 ml
zelatina 1 kesica
secera 1 casa
vanil secera 1 kesica
slatke pavlake 500 ml
secera u prahu 150 g
sumsko voce 2 pudinga

11

12

13 Slatku pavlaku cvrsto umutiti sa secerom u prahu.

14

15

16 Postaviti kalup na tacnu za tortu. Na dno staviti smesu od keksa. Uz obruc redjati piskote uspravno. Na keks staviti jedan sloj slatke pavlake, jedan sloj fila od borovnica, zatim red piskota. Preko piskota opet slatka pavlaka, fil od borovnica i na kraju ukrasiti slatkom pavlakom i sa jos malo borovnica.

17

18

19 Kad se dobro stegne, skinuti obruc.

Napomena:

Tortu dobro ohladiti pre sluzenja.