

Brza torta sa jagodama

Izuzetno brza letnja poslastica - ne pece se, ne kuva se fil, a ukus je fantastican.



1 Umutiti slag sa kiselom vodom. Dodati pavlaku i secer i dobro izmesati.

2

3

4 Piskote redjati u manji pleh ili kalup za tortu. Mozete ih blago natopiti u sok ili mleko.

5

6

7 Naneti malo slaga, iseckane jagode i ponoviti postupak jos jednom.

8

9

10 Prasiti isecenim jagodama i ostaviti da se dobro ohladi u frizideru.

Sastojci:

jagoda 1/2 kg

piskota 2 mala pakovanja

slaga 200 g

kisele vode casa

kisele pavlake casa

secera u prahu 100 g

Napomena:

Tortu je najbolje napraviti dan pre sluzenja a takodje je pogodna za zamrzavanje.