



Moja domaća kuhinja



Najlepša voćna torta

Sastojci:

- 315 gr piškota
- 1 čaša kisele pavlake
- 1/2 l slatke pavlake
- 400 gr mix crveno voće

Priprema:

Mikserom umutiti slatku pavlaku. Lagano varjačom dobro umešati kiselu pavlaku. U odgovarajuću tepsiju ređati piškote namočene u mlakom mleku. Naneti 1/3 količine umućenog šlaga pa poređati voće. Naneti još 1/3 šlaga. Poređati preko šlaga red piškota namočenih u mlakom mleku. Premazati tortu ostatkom šlaga. Ostaviti da prenoči u frižideru i služiti.