

## **Brza vocna torta (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 manja pakovanjapiškota**
- **4 cašekisele pavlake**
- **4 kašikešecera u prahu**

#### **Fil od višanja:**

- **500 gvišanja**
- **4 kašikešecera**
- **3 kašikegriza**
- **3 kašikevode**

#### **Preliv:**

- **500 mlvode**
- **1puding od vanile**
- **100 gšecera**
- **1 kesicastep praška sa ukusom višanja**

### **Priprema**

Uski kalup obložiti providnom folijom i poreati piškote (prethodno samo provucene kroz toplo mleko). Svako pakovanje piškota doe kao jedna kora.

Dve pavlake i dve kašike šecera u prahu umutiti viljuškom i sipati preko piškota. Poravnati. Preko staviti drugi red piškota.

Na piškote staviti fil od višanja: višnje i 4 kašike šecera staviti da prokljuka. Smanjiti temperaturu i lagano mešajuci dodati 3 kašike griza i 3 kašike vode. Kuvati oko 5 minuta, lagano, pa ostaviti da se ohladi.

Preko fila staviti ponovo piškote pa ponoviti fil sa kiselom pavlakom. Iseckati nekoliko piškota i pokvasiti ih sokom koji su pustile višnje (zamrznute). Parcice od pokvašenih piškota utisnuti u krem sa pavlakom.

Staviti zadnji red piškota i preliti, ohlaenim, prelivom: u sok koji su pustile višnje dodati vodu, da ukupna kolicina bude 1/2 l. U 300ml ove tehnosti dodati 100 g šecera, kesicu step praška za pravljenje sokova i staviti da prokljuka. U ostalih 200 ml rastvoriti puding. Kada voda sa šecerom prokljuka, smanjiti temperaturu, dodati rastvoreni puding i skuvati preliv, da se zgusne.

Tortu staviti u zamrzivac 1/2 sata a potom u frižider. Posle 3-4 sata izvaditi tortu iz frižidera, vrlo pažljivo, uz pomoć folije izvaditi je iz kalupa, skloniti foliju, i tortu staviti na tacnu.

### **Savet**