

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



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 manja pakovanj**apiškota
- **4 cašek**isele pavlake
- **4 kašike**šecera u prahu

#### **Fil od višanja:**

- **500 g**višanja
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**griza
- **3 kašike**vode

#### **Preliv:**

- **500 ml**vode
- **1 puding** od vanile
- **100 g**šecera
- **1 kesica**step 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 prokljuca. Smanjiti temperaturu i lagano mešajući 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 prelići, ohlaenim, prelivom: u sok koji su pustile višnje dodati vodu, da ukupna kolicina bude 1/2 l. U 300ml ove tecnosti dodati 100 g šecera, kesicu step praška za pravljenje sokova i staviti da prokljuca. U ostalih 200 ml rastvoriti puding. Kada voda sa šecerom prokljuca, 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 pomoc folije izvaditi je iz kalupa, skloniti foliju, i tortu staviti na tacnu.

## **Savet**