

Brza posna vocna torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kore za tortu:

- **1 pakovan**jegotovih posnih kora

Fil:

- **1 l**vode
- **15 kašika**kristal šecera
- **200 g**šecera u prahu
- **1**puding od vanile
- **100 g**gustina
- **3 kesice**vanilin šecera
- **100 g**bele posne cokolade

Voce:

- **700 g**breskvi svežih ili iz kompota
- **2,5 dl**soka od breskve

Priprema

Staviti 8 dl vode da se kuva sa 13 kašika šecera i 3 kesice vanilin šecera. Sjediniti puding, gustin, brašno i 2 kašike šecera sa 2 dl vode da bude bez grudvica i da se šecer otopi. U vodu koja vri polako dodavati smesu i mutiti da kašica bude bez grudvica. Kuvati nekoliko minuta. Ostaviti prekriveno salvetom da se hladi. Za to vreme umutiti margarin sa šecerom u prahu, penasto. Kad se kašica ohladi sjediniti sa umucenim margarinom.

Koricu poprskati sokom, premazati filom, naredjati breskve isecene na kriške. Preko bresaka fil, druga kora, sok, fil, treca kora, sok, fil odozgo i sa stane. Na kraju naredati 100 grama bele posne cokolade.

Savet

Ukrasite po želji, možete koristiti voe koje imate.