

Vocna torta (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 2 kesice pudinga od jagode
- 6 dl mleka
- 7 kašika šecera
- 2 kašike kisele pavlake

I još

- 5 dl Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 500 g jagoda ili neko drugo voće
- 5 kašika šecera
- 2 kesice šlaga
- 200 g keksa

Priprema

Skuvati puding i u topao (ne vreo) staviti 2 kašike kisele pavlake.

Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku i šecer umutiti. Jagode iseckati sitno ili u blenderu. Izmiksati i dodati u slatku pavlaku.

Keks natopiti u mleku i preko staviti puding, pa slatku pavlaku sa jagodama. Ostaviti u frižideru da se ohladi, pa dodati šlag i dekorisati po želji.

Savet

Ako slatka pavlaka ne bude vrsta dodati po potrebi želatin razmuen u vodi...