

Vocna torta (trešnje, banane, ananas i višnje)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **500 ml** kisele pavlake
- **2 kesice** želatina
- **7 kašika** šecera
- **100 g** kompota od trešanja
- **100 g** seckanog ananasa
- **2 srednje** banane
- **100 g** mix kandirano voće
- **1 pakovanje** piškota

Višnja fil:

- **500 g** smrznutih višanja
- **1** puding od vanile
- **1 kesica** želatina
- **10 kašika** šecera

Priprema

U dubljem kalupu kome se skidaju stranice na dno staviti piškote. Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku umutiti sa kiselim, dodati otopljeni želatin prema uputstvu sa kesice i ostale sastojke pa izliti preko piškota. Ostaviti da se dobro ohladi.

Višnja fil: u šerpici prokuvati 500 g višanja sa šećerom i umesati 1 puding od vanile. Da bi fil bio još cvršci dodati 1 želatin. Mešati još 1 minut i skloniti sa vatre. Malo prohladiti fil. Topao fil izliti preko torte i ostaviti da se lepo stegne.

Savet