

## **Brza vocna torta (višnje)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vece pakovanjepiskota**
- **500 mlMoja Kravica Kuhinjica slatka pavlaka**
- **7 kašikašecera u prahu**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **300 gvišanja**
- **2 kesicešлага**

### **Priprema**

Na tacni poreati polovinu piškota.

Umutiti pavlaku, šecer i vanilin šecer pa polovinu premazati preko piškota. Preko fila rasporediti višnje.

Poreati još jedan red piškota pa premazati ostatkom fila.

Umutiti šlag, premazati tortu i ostaviit da odstoji nekoliko sati u frižideru.

### **Savet**