Vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml****Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **1 kašicica**želatina
- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**kakao praha (rendane cokolade)
- voce (mix: kajsija, breskva, malo mandarina,
- jagode, višnje)

Priprema

Ispeci patišpanj od jaja, šecera, brašna i kakao. Patišpanj iseci na tri dela.

Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** sa rastopljenim želatinom i dodati voce po želji.

Filovati tortu sa napravljenim filom i ukrasiti sa vocem po želji ili sa šlagom.

Savet