

Vocna torta (7)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Korica:

- 2 pakovanjapiškota
- 4 dlvocnog soka po želji

Fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 500 mljogurta
- 3 kesiceželatina
- 500 gmešanog svežeg voca
- 200 gpurah šecera

Fil 2:

- oko 200 gsvežeg voca
- 2 kesicepreliva za kolace
- 500 mlslatke pavlake

Priprema

Piškote umakati u sok po želji i redjati u dublju tepsiju. Tepsiju prethodno obložiti folijom da bi se torta kasnije lakše odvojila na poslužavnik.

Zagrejati jogurt sa prah šećerom. Kesicu želatina preliti sa 2 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri pa ga dodati u topao jogurt i mešati dok se ne rastopi želatin. Potom umutiti slatku pavlaku i u nju postepeno dodavati topao jogurt i na kraju dodati seckano sveže voće po želji. Ja sam stavljala nektarine, kajsije i banane. Sve to izliti preko piškota u tepsiji. Potom staviti još jedan red piškota i sve to staviti u friž nekih 20-ak minuta da se lepo ohladi.

Kada je torta ohladjena izvrnuti je na poslužavnik. Umutiti pola litre slatke pavlake i nafilovati tortu. Zatim 200 g svežeg voca iseckati i poredjati na tortu i preliti prelivom za kolace.

Savet

Koristim Dr Oetker preliv za kolae.