Vocna tortica

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **100 g** žele bombona
- **80 g** cokolade za kuvanje
- **70 g** suvog groža
- **80 g** prah šecera

Za fil:

- **300 g** višanja
- **4 kašike** šecera
- **4-5 kašika**griza
- **1 dl** vode

I još:

- **2**banane
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom. Sipati mleko. Otopiti cokoladu pa dodati. Dodati i mevenu plazmu, suvo grože i isecene žele bombone. Sve sjediniti rukama pa formirati koru željenog oblika.

Fil: Kuvati višnje sa vodom i šecerom. Kada provri ocediti višnje i u tu vodu sipati griz i kuvati 2-3 minuta. Kada je gotovo vratiti višnje pa staviti na koru.

Umutiti šlag, namazati preko fila tanak deo šlaga pa poreati isecene banane.

Premazati celu tortu šlagom i ukrasiti po želji. Staviti u frižider preko noci.

Savet

Jako je ukusna. Prijatno!