

Vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** keksa izdrobljenog
- **50 g** Menaž cokolade
- **1 kašik** aruma
- **2 kašike** vode
- **100 g** maslaca
- **5 kašik** mlevenih oraha

Fil:

- **300 ml** kisele pavlake
- **10 g** želatina
- **6 kašik** hladne vode
- **300 ml** slatke pavlake za šlag
- **3 kašike** soka od limuna

Glazura:

- **200 g** Menaž cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Voce:

- jagode

Priprema

Sve sastojke za koru izmešajte u velikoj vangli. Ukoliko je masa rastresita dodajte vodu dok se lepo ne sjedini. Kalup kome se skida ivica obložite papirom za pecenje. U njega sipajte smesu koju treba ravnomerno raspodeliti.

Velike jagode isecite uzdužno na pola i njih poreajte uz ivicu kalupa, dok manje jagode poreajte po ostatku kore. Otopite **Menaž cokoladu** na pari i prelijte je preko jagoda.

Umutiti slatku pavlaku, kojoj cete dodati kiselu pavlaku i sok od limuna. Kada mikserom sjedinite sve sastojke sipajte prethodno otopljen želatin u vodi i sve lepo sjedinite.

Smesu sipajte preko jagoda i **Menaž cokolade** i ukasite po želji.

Savet