

Osvežavajuća vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna

Za fil:

- 300 g jagoda (ili bilo koje voće)
- 100 g šecera
- 1 dl vode
- 1/2 l slatke pavlake
- 3 štangle Menadž čokolade

Priprema

Priprema za koru: Umutiti jaja, i kad su skoro umucena dodati 3 kašike šecera, i umutiti do kraja. Kada je kora umucena, kašikom dodati ostale sastojke (brašno) i umešati rukno. Staviti u kalup za torte i peći na 200 stepeni.

Priprema za fil: U šerpu staviti jagode (ili bilo koje voće), šećer i vodu i skuvati. Skloniti sa šporeta, procediti i ohladiti. Umutiti slatku pavlaku.

Filovanje: Koru staviti na tacnu za torte, preliti je sa sokom od prokuvanog voca, premazati tanjim slojem pavlake, staviti polovinu prokuvanog voca preko pavlake, premazati ponovo pavlakom, poreati ostatkom voca. Narendati 1,5 štanglu menaž cokolade, premazati ostatkom pavlake i ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet

Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru, i poslužiti uz sok od jagode (ili bilo koji).