

Vocna tortica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog keksa
- **80** gotopljene cokolade
- **100** gotopljenog margarina
- **100-200** mlmleka
- **2** kašikekakaoa
- **200** gvišanja ili malina
- **300** mlvode
- **2** kesicepudinga od maline ili vanile
- **5** kašikašecera
- **500** gšlag krema
- **300** mlmleka ili kisele vode
- **100** glandane cokolade
- **2** kesiceželatina
- **200** gšлага za dekoraciju

Preparacija

Koru formirajte od keksa pomešanog sa margarinom, cokoladom i kakaom dodajući mleko i zamesite rukom pa rastanjite u obrucu od kalupa koji posle lako možete da sklonite i torta će ostati okrugla. Unutrasnje stranice obložite pek papirom zbog lakšeg skidanja obruba. Ukuvajte višnje sa vodom i šecerom, a malo vode ostavite da razmutite puding pa time povezite višnje da se lepo stegne smesa. Neka prokljuca pa ohladite i prelijte preko kore. Umutite šlag i dodajte rendanu cokoladu kao u želatin prethodno potopljen sa 10 kašika vode i zagrejanim dok ne postane tecan, pa u mlazu sipajte u šlag muteci. Tortu ostavite u frižider da prenoci sutradan skinite obruc i papir i dekorisite.

Savet

Prijatno