

Vocna torta sa keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** četvrtastog keksa
- **180 g** kisele pavlake
- **1 konzerva (600 g)** ananasa u soku
- **100 g** prah šecera
- **300 ml** slatke pavlake
- **330 ml** vocnog jogurta od višnje
- **1** želatin

Priprema

Razmutiti želatin sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Za to vreme ugrejati vocni jogurt pa dodati želatin i mešati na vatri dok se ne istopi.

Ostaviti da se prohladi, Za to vreme umutiti varjacom kiselu pavlaku i prah šecer. Slatku pavlaku umutiti mikserom pa iz par puta dodati kiselu pavlaku.

Na kraju dodati vocni jogurt. Ostaviti fil malo u frižideru. Procediti kockice ananasa od soka. Keks umakati u sok i redjati u plah obložen providnom folijom.

Onda staviti par kašika fila pa ananas. Ponavljati postupak dok ima sastojaka. Završiti keksom.

Staviti tortu na sat vremena u zamrzivac. Pospe je prevrnuti na izabranu tacnu i skinuti foliju. Ukrasiti po želji.

Savet

Tati za rojendan. Po njegovej želji, bez peenja, lagana, sa voem i keksom. :)