

Vocna torta (12)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 (od 2dl)** kisele pavlake
- **150 g** šecera u prahu
- **200 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **3 kesice** želatina
- **2 veka pakovanj** apiškota
- **1 l** soka od jagode
- **1 pakovanj** mix smrznutog voca
- **2 kesice** šlaga od vanile

Priprema

Kiselu pavlaku umutiti rucno sa šecerom u prahu. Posebno umutiti 100 g šlaga sa 1 dl vode pa sastaviti sa kiselom pavlakom.

Želatin razmutiti u šoljici hladne voode. Zagrejati ga na šporetu samo koliko da se otopi i postane staklast. Nikako ne sme da provri. Kada se malo prohladi, dodati kašiku dve pavlake i umutiti kašikom, a zatim sastaviti sa ostatkom pavlake. Ovo se radi da bi se temperatura pavlake i želatina izjednacila i da se ne bi stvorile grudvice.

Šerpu ili pleh (u zavisnosti da li hocete okruglu ili cetvrtastu tortu) obložiti folijom. Po dnu poreati piškote koje se prethodno provuku kroz sok od narandže. Preko piškota sipati polovinu smese, poreati voće, pa drugu polovinu smese i na kraju red piškota.

Staviti u frižider najmanje 3-4 sata, a može i duže. Kada se stegne, izruciti na tacnu, ukloniti foliju i premazati šlagom.

Savet