

Slatka vocna izvrnuta torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** pudinga od jagode
- **2** banane
- **200 g** višanja
- **malo** mleka
- **100 ml** čokoladne glazure
- **1** šlag
- kore od ostataka

Priprema

Ova tortica je jedna od onih brzinskih. Ispekla sam više mafina nego što sam planirala, i nisu se svi pojeli. Pošto su se već poceli sušiti, bilo mi žao da bacam (hrana se ne baca), pa sam odlučila da ih iskoristim. Mafini su čokoladni, objavila sam recept, ne znam kako link da stavim.

Uzela sam manju metalnu činiju - može i šerpa ili plastična, i obložila je samolepljivom folijom. Kolicinu mafina podelila otprilike na tri dela, iseckala i 1/3 stavila na dno posude. Malo sam dodala mleka, ali baš malo.

Premazala polovinom pudinga, ja sam koristila puding od jagode - bez kuvanja, a zatim poslagati iseckane banane. Postaviti drugu trećinu "kore".

Zatim ide druga polovina pudinga, pa višnje. Na kraju se stavlja poslednja trećina od mafina. I tu sam sasvim malo dodala mleka, i pritisla malo rukom odozgo.

Ostavila u frižideru malo više od sata, a zatim uzela veliki tanjir i okrenula naopacke. Tortica je zadržala oblik, a folija ju je držala da se ne raspe. Odozgo sam posula cokoladnom glazurom, daje pun cokoladni ukus. Pošto moja cerka mnogo voli šlag, umutila sam i jedan šlag i odozgo još iskoristila ostatak glazure za dekoraciju.

Savet

Voe stvarno može bilo koje, kao i ukus pudinga, više je stvar u ideji. Mana je što se i baš brzo pojede :)