

Vocna torta s pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šlaga (150 + 150)
- 17 kašika šecera
- 1,5 dl vode
- 3 caše kisele pavlake
- 17 kašika vode
- 3 kesice želatina
- keks petit (ili drugi, po želji)
- voće po želji (sveže ili smrznuto)

Priprema

Umutiti 150 g šlaga sa 17 kašika šecera i 1,5 dl vode. Otopiti na laganoj vatri (da ne provri) želatin sa 17 kašika vode. U umućen šlag dodati pavlaku i dobro umutiti. Postepeno dodavati kašiku po kašiku otopljenog želatina i neprekidno mutiti, dok ne postane prilično cvrsto.

Uzeti veću šerpu (od bar 4 l), obložiti alu-folijom, sipati malo mase da pokrije dno, poreati voće, ponovo masu i tako redom dok se sve ne utroši.

Na kraju poslagati keks, umućen u malo mleka i staviti u zamrzivac 3 sata.

Okrenuti naopacke i premazati sa ostalih 150 g šlaga umućen sa 2 dl vode ili mleka.