

Vocna torta (Spajdermen)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** vocnog jogurta
- **250 g** prah šecera
- **1** llatke pavlake
- **3 kesice** želatina
- **15 kašika** hladne vode
- **2 paket** piškota
- **po želji** voće

Priprema

U jednoj posudi izmešati vocni jogurt i šecer u prahu, u drugoj umutiti 500ml slatke pavlake.

Želatin i vodu sastaviti i staviti da provri, pri tom stalno mešati, pa sastaviti sa jogurtom i dalje mutiti, kad se masa ujednaci sipati i umucenu pavlaku.

Piškote natapati u sok i reati u kalup po želji, namazati sa filom, staviti voće pa opet fil i tako još jednom postupak ponoviti.

Tortu staviti kratko u frižider da se malo stegne, skinuti kalup pa je filovati sa preostali 500ml pavlake i ukasiti po želji.

Savet