

Posna vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Kora (za jednu koru):

- **150** gbrašna
- **5** kašikašecera
- **2** kašikekakaa
- **1,5** dlkisele vode
- **0,5** dlulja
- **1** kašikapraška za pecivo

Fil I:

- **1** lmultivitaminskog soka next
- **10** kašikašecera
- **4**pudinga od vanile
- **250** gmargarina

Fil II:

- **500** mlbiljne slatke pavlake

Još je potrebno:

- **1** konzervakompota-mešano voce

Priprema

U ciniju sipati brašno, šecer, kakao i prašak za pecivo, promešati, pa dodati ulje i kiselu vodu i sjediniti sa kašikom. Smesu izliti u pleh (30x20) obložen papirom i peci koru u zagrejanoj rerni na 200C oko 15 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Za fil I puding razmutiti sa 2 dl soka, a ostatak soka staviti da provri sa šecerom, pa u njemu skuvati pripremljen puding. Kada se fil ohladi, dodati mu umucen margarin, pa sve sjediniti. Pre filovanja torte voce ocediti u cediljki, a sok sacuvati za prskanje kora. Dobicete oko 3 dl soka. Za fil II umutiti slatku pavlaku, pa filovati tortu.

Staviti prvu koru na tacnu, poprskati je sa 1 dl soka iz kompota, pa naneti 1/3 fila I. Preko fila poredjati pola kolicine voce iz kompota, pa preko naneti 1/3 slatke pavlake. Naneti zatim drugu koru, poprskati je, naneti 2/3 fila I, voce, pa 2/3 slatke pavlake. Odgore staviti trecu koru, poprskati je, pa sa ostatkom fila I premazati celu tortu. Sa ostatkom slatke pavlake dekorisati tortu po želji.

Savet

Umesto biljne slatke pavlake možete koristiti i postan šlag.