

## Vocni tart



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Kora:

- **300 g** brašna
- **120 g** šećera
- **125 g** putera
- **2** jajeta
- **1** vanilin šećer
- **1/2 kašičice** praška za pecivo

### Fil:

- **1 kesica** fila za tortu sa ukusom vanile
- **1** puding od vanile
- **500 ml** mleka
- **1 kašika** gustina
- **3 kašike** šećera
- **125 g** putera
- voće po želji

## Priprema

Zamesiti sve sastojke, formirati loptu od testa i ostaviti u frižider zavijeno u foliji pola sata. Nakon toga razvuci

testo u odgovarajući pleh. Peci na 200 stepeni nekih 15 do 20 minuta (zavisi od rerne). Testo ne sme da potamni.

Skuvati puding sa šećerom i gustinom, ostaviti da se ohladi, umutiti posebno fil po uputstvu sa kesice, u to dodati umućen puter i spojiti sve filove. Razmazati fil preko kore i gore redjati voće po želji. Kada porežete voće odozgo ide jedan preliv za torte isto po uputstvu sa kesice. Prijatno.

### **Savet**