

Lisnata torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **1vanilin šecer**
- **1 šoljamleka**

Fil:

- **5 dlslatke pavlake**
- **350 gcrvenog voča**
- **2vanilin šecera**
- **300 gcokolade**

Priprema

Od lisnatog testa razvuci 3 kore i peci u rerni. Pecene kore poprskati vrucim mlekom pomešanim sa vanilin šcerom.

Umutiti slatku pavlaku. Na voce sipati vanilin šecer. Rastopiti cokoladu. Na kore sipati prvo otopljenu cokoladu pa ostaviti malo da odstoji. Kada su kore odstojale filovati slatkom pavlakom i vocem.

Savet