

## *Lisnata torta*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **1**vanilin šećer
- **1** šoljamleka

#### **Fil:**

- **5** dlslatke pavlake
- **350 g**crvenog voca
- **2**vanilin šećera
- **300 g**cokolade

### **Priprema**

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

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

### **Savet**