Vocne tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru i sos od voca:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **30O g**šumskog voca
- **1**puding od jagode
- **5 kašika**šecera

Za krem od sira i pavlake:

- **300 g**sitnog sira
- **5 kašika**šecera
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Lisnato testo razviti i iseci modlom. Isecene oblike peci 15 minuta na 220 stepeni.

Sos od voca: 200ml vode staviti u šerpu pa u to dodati 300 g mix crvenog voca (jagode, višnje, maline i ribizle) dodati 5 kašika šecera i pustiti da provri. Kad provri voce izvaditi iz šerpe, a u vodu u kojoj se kuvalo voce skuvati puding od jagode koji se razmuti sa malo vode. Kad se puding zgusnuo u šerpu, ponovo vratiti voce i kuvati još 1 minut.

Fil od sira i pavlake: 300 g sira za pite i kolace umutiti sa 5 kašika šecera u to dodati 200 ml umucene slatke pavlake sve fino sjediniti.

Na peceno i ohlaeno lisnato testo staviti po 2 supene kašike sosa od voca. Preko voca staviti fil od sira i slatke pavlake, poklopiti sa lisnatim testom pa preko staviti po 1 supenu kašiku sosa od voca.

Savet

Preukusno.