Vocna torta (trešnje, banane, ananas i višnje)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml****Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **500 ml**kisele pavlake
- **2 kesice**želatina
- **7 kašika**šecera
- **100 g**kompota od trešanja
- **100 g**seckanog ananasa
- **2 srednje**banane
- **100 g**mix kandirano voce
- **1 pakovanje**piškota

Višnja fil:

- **500 g**smrznutih višanja
- **1**puding od vanile
- **1 keisca**želatina
- **10 kašika**šecera

Priprema

U dubljem kalupu kome se skidaju stranice na dno staviti piškote. Moja KRavica Kuhinjica slatku pavlaku umutiti sa kiselom, dodati otopljeni želatin prema uputstvu sa kesice i ostale sastojke pa izliti preko piškota. Ostaviti da se dobro ohladi.

Višnja fil: u šerpici prokuvati 500 g višanja sa šecerom i umesati 1 puding od vanile. Da bi fil bio još cvršci dodati 1 želatin. Mešati još 1 minut i skloniti sa vatre. Malo prohladiti fil. Topao fil izliti preko torte i ostaviti da se lepo stegne.

Savet