

Vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 kašičica** želatina
- **6** jaja
- **6 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **1 kašika** kakao praha (rendane cokolade)
- voće (mix: kajsija, breskva, malo mandarina, jagode, višnje)

Priprema

Ispici patišpanj od jaja, šecera, brašna i kakao. Patišpanj iseci na tri dela.

Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** sa rastopljenim želatinom i dodati voće po želji.

Filovati tortu sa napravljenim filom i ukasiti sa voćem po želji ili sa šlagom.

Savet