

## Vocna torta sa sirom



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 llatke pavlake
- 300 gmlevenog keksa
- 250 gsirnog namaza
- 2pudinga od maline
- 10 kašikašecera
- 8 dlsoka od višanja
- 250 gsmrznute ili sveže višnjeg

### Priprema

Skuvajte kompot od višanja u manje vode. Izvadite višnje i izblendirajte, tu smesu razvodnite sa sokom od kompota da dobijete 8 dl tecnosti. Skuvajte puding od maline u tom soku, zasladite po ukusu. Ostavite da se ohladi.

Umutite slatku pavlaku. Podelite na dva dela 2:3. U manji deo dodate mleveni keks i izmešate. Po želji oblikujete koru.

U veci deo slatke pavlake dodate sirni namaz i izmešate sa kašikom. Namažite na koru.

Ohlaeni puding (ali još uvek tecan) namažite preko slatke pavlake. Služite rashlaeno. Prijatno!

**Savet**