

Brza torta (vocni mix)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piškota
- **5 dl** mleka
- **300 g** šlaga
- **300 g** kisele pavlake
- **200 g** šecera u prahu
- **500 g** mix crvenog voca
- **10 g** želatina

Priprema

Fil: Dobro sjediniti kiselu pavlaku i prah šecer. Umutiti 300 g šlaga sa 180 ml hladnog mleka. Zatim sjediniti umuceni šlag i smesu od kisele pavlake i prah šecera i lagano promešati, zatim dodati rastopljen želatin i mutiti mikserom 1-2 minuta. Priprema želatina: 5 kašika hladne vode pomešati sa 1 kesicom želatina, ostaviti da nabubri, a potom zagrejati dok se u potpunosti ne istopi. Dodati 150 g voca i lagano sjediniti. Filovati: Kalup obložiti folijom. Dno i bocne stranice kalupa obložiti piškotama natopljenim u mleko. Preko podloge od piškota poreati 50 g voca, zatim sipati fil i poravnati. Preko fila rasporediti preostalo voce. Pripremljenu tortu staviti u frižider, na par sati da se dobro rashladi.

Savet

Kalup je veliine (ø 30 cm). Voe možete zasladiti po želji sa šeerom u prahu.