Vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **200 g**keksa izdrobljenog
- **50 gMenaž cokolade**
- **1 kašika**ruma
- **2 kašike**vode
- **100 g**maslaca
- **5 kašika**mlevenih oraha

Fil:

- **300 ml**kisele pavlake
- **10 g**želatina
- **6 kašika**hladne vode
- **300 ml**slatke pavlake za šlag
- **3 kašike** soka od limuna

Glazura:

- **200 gMenaž cokolade**
- **200 ml**slatke pavlake

Voce:

- jagode

Priprema

Sve sastojke za koru izmešajte u velikoj vangli. Ukoliko je masa rastresita dodajte vodu dok se lepo ne sjedini. Kalup kome se skida ivica obložite papirom za pecenje. U njega sipajte smesu koju treba ravnomerno raspodeliti.

Velike jagode isecite uzdužno na pola i njih poreajte uz ivicu kalupa, dok manje jagode poreajte po ostatku kore. Otopite **Menaž cokoladu** na pari i prelijte je preko jagoda.

Umutiti slatku pavlaku, kojoj cete dodati kiselu pavlaku i sok od limuna. Kada mikserom sjedinite sve sastojke sipajte prethodno otopljen želatin u vodi i sve lepo sjedinite.

Smesu sipajte preko jagoda i **Menaž cokolade** i ukrasite po želji.

Savet