Osvežavajuca vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna

Za fil:

- **300 g**jagoda (ili bilo koje voce)
- **100 g**šecera
- **1 dl** vode
- **1/2 l**slatke pavlake
- **3 štangleMenaž cokolade**

Priprema

Priprema za koru: Umutiti jaja, i kad su skoro umucena dodati 3 kašike šecera, i umutiti do kraja. Kada je kora umucena, kašikom dodadti ostale sastojke (brašno) i umešati rucno. Staviti u kalup za torte i peci na 200 stepeni.

Priprema za fil: U šerpu staviti jagode (ili bilo koje voce), šecer i vodu i skuvati. Skloniti sa šporeta, procediti i ohladiti. Umutiti slatku pavlaku.

Filovanje: Koru staviti na tacnu za torte, preliti je sa sokom od prokuvanog voca, premazati tanjim slojem pavlake, staviti polovinu prokuvanog voca preko pavlake, premazati ponovo pavlakom, poreati ostatkom voca. Narendati 1,5 štanglu menaž cokolade, premazati ostatkom pavlake i ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet

Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru, i poslužiti uz sok od jagode (ili bilo koji).