

Brzza Vocna torta



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za fil:

- **1 l** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** šecera
- **3 kesice** želatina
- **400 g** šlaga u prahu
- **150 g** mlevenog keksa
- **300 g** voca (maline, jagode...)
- **150 g** grendane **Menaž** čokolade
- **3 kesice** šlaga

Priprema

1 l mleka, 1 vanil šecer i 200 g šecera staviti da provri.

Posebno razmutiti 3 kesice želatina (po uputstvu) i dodati u vruće mleko. Ostaviti da se ohladi. U hladno dodati 400 g šlaga i mutiti mikserom. Podeliti na 3 dela. U prvi deo staviti keks, u drugi deo voce, a u treći deo rendanu čokoladu. Vecu šerpu obložiti najlonom pa sipati masu sa čokoladom, pa onda sa vocem, pa sa keksom. Ostaviti u zamrzivac 2 sata. Izručiti na tacnu i odgore staviti 3 kesice ulupanog šlaga.

Savet

Možete ako želite na unutrašnji zid šerpe poreati piškote koje ste prethodno umoili u mleko, pa tek onda reati fil. Torta je velika i izdašna, možete je izliti i u veliku uve tepsiju.