Vocna tortica

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog keksa
- **80 g**otopljene cokolade
- **100 g**otopljenog margarina
- **100-200 ml**mleka
- **2 kašike**kakaoa
- **200 g**višanja ili malina
- **300 ml**vode
- **2 kesice**pudinga od maline ili vanile
- **5 kašika**šecera
- **500 g**šlag krema
- **300 ml**mleka ili kisele vode
- **100 g**rendane cokolade
- **2 kesice**želatina
- **200 g**šlaga za dekoraciju

Priprema

Koru formirajte od keksa pomešanog sa margarinom, cokoladom i kakaom dodajuci mleko i zamesite rukom pa rastanjite u obrucu od kalupa koji posle lako možete da sklonite i torta ce ostati okrugla. Unutrasnje stranice obložite pek papirom zbog lakšeg skidanja obruca. Ukuvajte višnje sa vodom i šecerom, a malo vode ostavite da razmutite puding pa time povezite višnje da se lepo stegne smesa. Neka prokljuca pa ohladite i prelijte preko kore. Umutite šlag i dodajte rendanu cokoladu kao u želatin prethodno potopljen sa 10 kašika vode i zagrejanim dok ne postane tecan, pa u mlazu sipajte u šlag muteci. Tortu ostavite u frižider da prenoci sutradan skinite obruc i papir i dekorišite.

Savet

Prijatno