

Pecena vocna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** brašna
- **100 g** putera
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **1-2 kašika** vode

Za fil:

- **5 dL** mleka
- **2 kesice** puding vanila
- **200 g** šecera
- **700 mL** kisele pavlake 20% mm
- **100 g** brusnice
- **1 kašika** rendane limunove korice

Ostalo:

- **600 g** kupina

Preliv:

- **1 kutija** jelly crystals preliwa sa ukusom borovnice
- **2 dslatke** pavlake

Priprema

Pomešati brašno, šećer, so, dodati otopljeni puter, jaje i malo vode, zamesiti testo. Okrugli kalup sa skidajućom stranicom podmazite puterom ili margarinom kalup i zalepite pek papir po dnu i po stranici. Rukama utisnite testo po dnu i po stranici oko 5 cm visine. Zagrejte mleko. Posebno razmutite puding, šećer sa malo vode i ukuvajte u mleko. Sklonite šerpu sa vatre i odmah umešajte kiselu pavlaku. Brusnicu i koricu od limuna. Razlijte smesu preko testa u plehu i odozgo poreajte voće. Pecite na 150-170 stepeni oko sat i po. Ostaviti kolac par sati da se dobro ohladi. Pripremiti Jelly po uputstvu sa kutije, moja je sa ukusom borovnice. Sacekati da krene da se zelira i prelijte preko kolaca. Ostavite preko noci u frižideru. Dekorirajte obod slatkom pavlakom.

Voće možete koristiti po sopstvenoj želji, a preliv napravite jednostavno od jedne kesice kupovnog preliwa za torte ili kolace.

Savet