

## *Vocna torta sa prelivom*



### **Sastojci**

#### **Za kalup precnika 28cm:**

- malo masnoce
- malo brašna

#### **Za testo:**

- 100 g mekog maslaca ili margarina
- 100 g šecera
- 1 kesica vanil šecera
- prstohvat soli
- 2 jaja
- 100 g brašna
- na vrh noža praška za pecivo

#### **Za nadev:**

- 1 kesica pudinga od vanile
- 400 ml mleka
- 250 g jagoda
- 250 g bresaka (ili 2 banane i 250 g višanja)

#### **Za preliv:**

- 1 kesica prozirnog preлива za torte
- 2 kasike šecera
- 250 ml vode ili vocnog soka

## Priprema

Sastojke za testo umutiti mikserom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 20 minuta

Za nadev može da se kombinuje bilo koje voće. Vruće se prelije preko ispecene kore

Preliv se kuva po uputstvu sa kesice i preliva se od sredine ka ivici torte

Po želji odozgo može šlag.

Vecina poznanika mi je tražilo ovaj recept, kazu da je odlican , za bilo koju priliku.