

Brza vocna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Fil:

- **400** g piškota
- **1** kg kisele pavlake
- **20** kašika šecera
- **200** ml mleka
- **300** g šлага

Ostalo:

- **300** ml mleka za potapanje piškota
- **400** g višnja - smrznute ili iz komposta

Priprema

Okrugli kalup za tortu prečnika 24cm, obložiti providnom folijom sa svih strana. Višnje otkošticit i procediti od viška soka. U odgovarajuću posudu dodati kiselu pavlaku i šecer, kašikom lagano promešati. Zatim u drugoj posudi umutiti šlag sa malo mleka koliko je potrebno. Umuceni šlag spojiti sa kiselom pavlakom.

Finalni postupak: U toplo mleko na kratko umociti piškote, pa ih poreati sa strane i na dnu kalupa.

Preko piškota sipati nekoliko kašika fila od kisele pavlake i šлага koliko je potrebno da se pokriju piškote. Zatim po filu od kisele pavlake poreati šaku oceenog voća, preko voća opet fil od kisele pavlake i šлага, preko šлага poredjati piškote, opet sve ponoviti.

Postupak ponoviti sve dok ima fila, voca i piškota. Na kraju tortu završiti i ukrasiti filom. Obod torte ukrasiti otopljenom cokoladom.

Tortu ostaviti na hladnom u frižideru oko 6h, ili najbolje da odstoji preko noci kako bi se lepo stegla i sjedinila ukuse. Hladnu tortu seci na šnite i služiti se. Prijatno!

Savet

Vona torta, višnje u kremu sa piškotama, brza i slatko osvežavajuća. Volete birati po svom ukusu. Prijatno!