

Vocna šnit torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 200 g**keksa
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna
- **150 g**margarina
- **1 l**mleka
- **oko 600 g**malina
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od maline
- **450 ml**vode
- **oko 200 ml**mleka za natapanje keksa
- **1 kesica**šlag kreme
- **za mucenje šlag krememleka**

Priprema

Prah za puding od vanile izmešati sa šecerom i brašnom, pa uliti malo od litre mleka i sjediniti da nema grudvica. Preostalo mleko staviti da se zagreva pa skuvati puding. Kad se ohladi, postepeno ga dodavati u penasto umucen margarin. Maline izgnjeciti viljuškom ili samleti u blenderu pa ih preruciti u šerpu. Dodati im polovinu navedenih mera vode i šecera, i staviti ih da se zagrevaju. Prah za puding od maline izmešati sa preostalim šecerom pa razmutiti u preostaloj vodi, i dodati u maline pa skuvati. U uži kalup na dno staviti malo šecera u prahu (da se keks ne bi zalepio za dno) pa reati keks umocen u toplo mleko (2x8), a preko keksa naneti prvo polovinu žutog fila pa polovinu toplog vocnog fila. Postupak ponoviti još jednom. Staviti tortu u frižider na par sati da se stegne vocni fil, a onda skinuti kalup i premazati tortu umucenim šlagom. Ukrasiti po želji.

Savet

Drage kulinarke, srećan 8. mart! :)