

Torta Vincinni 2 u 1



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetamnih Vincinni kora**
- **400 g** kisele pavlake 20% mm
- **100 g** mlevenog plazma keksa
- **50 g** mlevenih oraha
- **100 g** prah šecera
- **100 ml** mleka
- **300 g** voča crveni mix
- **100 ml** jogurta
- **100 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- **500 ml** slatke pavlake
- + **200 ml** slatke pavlake (opciono za dekoraciju)

Priprema

Kore podeliti po dužini na 2 dela. Prvo skuvati voćni fil. Smrznuto voće staviti da prokuva sa 100 g šecera. U 100 ml jogurta (koristila sam balans), razmutiti 4 kašike gustina i dodati u voće. Ostaviti da prokuva i mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa šporeta da se prohladi. Kiselu pavlaku pomešati sa prah šecerom, mlevenom plazmom i orasima. Slatku pavlaku umutiti i podeliti na 2 dela. Uzeti 3 kore iz prve grupe i svaku izbockati cackalicom, pa preliti sa po 4 kašike mleka. Kore treba da upiju mleko, kako bi se fil lepo razmazivao. Preko staviti fil sa plazmom, pa preko slatku pavlaku (koristila sam biljnu, koja je zaslrena, a ako koristite mlecnu, dodajte prah šecera po ukusu). Zatim uzeti 3 kore iz druge grupe i prvu koru staviti uz kore iz prve grupe. Nafilovati trecinom voćnog fila, preko staviti trecinu slatke pavlake i ponoviti postupak sa preostale 2 kore. Tortu dekorisati po želji.

Savet