

## ***Torta Vincinni 2 u 1***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jetamnih 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** voca 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 vocni fil. Smrznuto voce staviti da prokuva sa 100 g šecera. U 100 ml jogurta (koristila sam balans), razmutiti 4 kašike gustina i dodati u voce. 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 zaslažena, 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 vocnog fila, preko staviti trecinu slatke pavlake i ponoviti postupak sa preostale 2 kore. Tortu dekorisati po želji.

**Savet**