

Rožendanska vocna torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za tortu
- **1/2 kg** šlag pene
- **1/2 l** vode
- **720 g - 1 teglakompota** od ananasa
- **3** mandarine
- **2** banane
- **po potrebi** šecera
- **50 g** pecenih listica badema

Priprema

Koristili smo naš domaci kompota od ananasa, Odvojite komadice ananasa od soka i usitnite ih da bi se lakše sekla torta. Sok ce poslužiti za prelivanje kora.

Na sitne komadice isecite mandarine i banane.

Umutite šlag penu sa vodom i dodajte šecer po ukusu, ako je potrebno. Mutite malo duže dok šlag bude cvrst.

Koru natopite sokom od ananasa iz kompota, preko premažite šlag, preko šlaga poredjajte pripremljeno voce. Ponovite postupak i sa drugom korom.

Trecu koru prelijte sokom i premažite šlagom. Preko šlaga pospite pecene listice badema i ukrasite tortu. Možete dodatno po svojoj želji dodati i druge ukrase na torti. Naša torta je ukrašena svežom ne prskanom ružom

iz naše bašte.

Torta se može odmah poslužiti, socna je i ukusna.

Savet

Ovu brzu vošnu tortu napravila je moja šerka Vesna, moram da priznam da mi u kući više volimo kolače od torti. Torte pravimo u izuzetnim prilikama, za rođendane posebno.