

Vocna torta sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (700 g)**vincinni svetle kore za tortu

Za prvi fil:

- **700 g**kisele pavlake 2,8 mm
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenog plazma keksa

Za drugi fil:

- **1 kg**malina (koristim zamrznute)
- **10 kašika**šecera
- **2 dl**vode
- **2 kesice**pudinga od maline

Za treci fil:

- **500 g**šlag krema u prahu
- **5 dl**gazirane vode

Priprema

Prvi fil: U posudi izmešati kiselu pavlaku i šećer u prahu, dodati mlevenu plazmu i sve izmešati. Drugi fil: U posudu staviti 1 kg malina i 10 kašika šećera. Kuvati dok se šećer ne istopi. Izmešati 2 pudinga sa 2 dl vode, dodati u maline i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Treći fil: Umutiti 500 g šlag krema sa 5 dl gazirane vode. Od ovog šlaga uzeti 6 kašika i dodati u fil sa plazmom i izmešati.

Filovati. Kore su mekane nema potrebe ih prskati mlekom ili sokom. Na tacnu staviti koru, preko premazati sa 1/3 prvog fila, 1/3 drugog fila pa 1/3 trećeg fila. Preko staviti drugu koru pa fil 1,2,3, treća kora fil 1,2,3.

Savet