

Vocna torta (14)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu
- **500 g**crvenog voca
- **4 kesice**želatina
- **20 kašikavode**
- Za koru
- piskote

Priprema

Za koru se mogu koristiti piškote ili keks. Može se pomešati 500 g keksa sa 250g otopljenog margarina.

Voce samleti u blenderu.

Želatin razmutiti sa vodom.

Ulupati slatkou pavlaku i sitni šecer.

Pola voca sipati u šerpu i dodati želatin. Staviti na šporet da se otopi želatin i potom dodati i drugi deo voca. Sve lepo izmešati i ostaviti da se prohladi.

Kada se voce prohladi dodati ga u slatku pavlaku.

Na dno cetvrtastog pleha reati piškote/keks potopljen u sok/mleko. Preko toga sipati fil. Staviti u frižider oko 2 sata da se stegne.

Kada se stegne odozgo natendati cokoladu ili staviti šlag.

Savet

Lepa lagana, osvežavaju torta. Prijatno :)