Vocna torta sa Neskvikom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **6 kašika**pudinga od vanile
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika** neskvika

Fil:

- **200 g**bele cokolade
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**kremfix
- **oko 300g**voca (jagode i višnje)

Dekoracija:

- **200 g**šlag krema

Priprema

Kore: Umutiti jaja i šecer, zatim dodati brašno, puding, neskvik i prašak za pecivo. Sve sjediniti i podeliti na 3 dela. Peci tri kore na 180 stepeni 20ak minuta.

Fil: Umutiti slatku pavlaku i dodati kremfix i istopljenu cokoladu. Sve umutiti i reati: kora, fil pa višnje. Zatim kora, fil pa jagode. Zatim kora i dekorisati umucenim šlagom.

Savet

Uživajte.