

Vocna torta sa palacinkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **13 komada** palacinki
- **1 komad** crvena boja za kolace
- **200 g** borovnica
- **200 g** malina
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice** želatina
- **5 kašika** vode
- **500 ml** jogurta
- **500 ml** slatke pavlake ili šlaga

Priprema

Izmutiti palacinke na uobicajen nacin. Dodati crvenu prehrambenu boju. U šerpicu staviti jogurt i šecer, a želatin preliti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri. Jogurt i šecer mešati sve vreme na tihoj vatri. Ne treba da provri samo da bude vruce da se istopi šecer. Skloniti sa vatre. Dodati nabubreli želatin i mešati sve vreme dok se želatin ne istopi.

Ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti slatku pavlaku. Odvojiti 5 kašika sa strane odvojiti malo za dekoraciju. U preostalu slatku pavlaku umešati kašikom ohladjen jogurt sa želatinom. Uzeti 5 komada palacinke.

Svaku premazati kašikom slatke pavlake pa po njoj rasporediti po malo borovnica i malina. Jednu palacinku iseci na trake. Sada tu nafilovanu palacinku skupiti u vrecicu i vezati je tom trakicom od palacinke. Uzeti jednu dublju šerpu ili kalup sa obrucom. 6 palacinke rasporediti na dno i stranice šerpe, ali tako da pola palacinke viri van šerpe.

Na dno sipati malo fila pa rasporediti nafilovane palacinke (vrecice). Sipati ostatak fila izmeu tih vrecica, skroz do vrha šerpe. Staviti malo voca u fil.

Sa jednom palacinkom zatvoriti sve. Šerpu prekriti prozirnom folijom i ostaviti preko noci u frižideru. Sutra dan skinuti foliju pa izvrnuti na tacnu i ukrasiti ostatkom slatke pavlake.

Po želji staviti i malo vocnog preлива kao dekoraciju.

Iseci i poslužiti.

Savet