

## Vocna torta (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** margarina za mazanje
- **200 g** šećera u prahu
- **700 g** kisele pavlake 20%
- **600 g** plazma keksa
- **500 g** raznog voća
- **150 g** šlaga
- **2.5 dl** kisele vode

### Priprema

U posudu staviti margarin, šećer u prahu i pavlaku i žicom umutiti. Plazmu keks izdrobiti na krupnije komade i dodati u smesu sa pavlakom i izmešati. Dodati voće izmešati i sipati u kalup na rasklapanje i ostaviti 3-4 sata u frižider da se ohladi i stegne. Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukasiti tortu po želji. Ja sam pravila tortu sa pola mere. Imam ovaj kalup, u njega sam stavila prijanjajuću foliju i sipala smesu, po vrhu porežala plazma keks i ostavila preko noći. Sutradan sam izvukla na tačnu skinula foliju i ukasila sa šlagom. Od voća koristila sam maline, kajsije i banane.

### Savet