

Vocna torta (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**margarina za mazanje
- **200 g**šecera u prahu
- **700 g**kisele pavlake 20%
- **600 g**plazma keksa
- **500** graznog voca
- **150 g**šлага
- **2.5 dl**kisele vode

Priprema

U posudu staviti margarin, šecer u prahu i pavlaku i žicom umutiti. Plazmu keks izdrobiti na krupnije comedy i dodati u smesu sa pavlakom i izmešati. Dodati voce 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 ukrasiti tortu po želji. Ja sam pravila tortu sa pola mere. Imam ovaj kalup, u njega sam stavila prijanjujucu foliju i sipala smesu, po vrhu poreala plazma keks i ostavila preko noci. Sutradan sam izvrnula na tacnu skinula foliju i ukrasila sa šlagom. Od voca koristila sam maline, kajsije i banane.

Savet