

Letnja vocna torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl** slatke mlecne pavlake
- **1 kesica** belog šlaga
- **120 ml** hladnog mleka
- **3 kašike** prah šecera
- **1** vanil šecer
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** samlevenog plazma keksa
- **250 g** malina
- **150 ml** kisele pavlake

Priprema

Umutiti slatku pavlaku uz dodatak šecera, a šlag sa mlekom. U pavlaku dodati kiselu pavlaku i vanil šecer pa kratko promutiti da se spoje. Dodati umućen šlag i lagano žicom ili špatulom izmešati.

Podeliti masu na dva dela, jedan manji (otprilike trećinu jednu) i drugi veci. U veci deo umesati orahe i keks. Pripremiti kalup koji treba obložiti providnom folijom. Kalup je velicine 23x13cm.

Na dno kalupa staviti polovinu smese sa orasima i keksom i poravnati.

Po tom sloju staviti polovinu bele smese i poredjati maline pa ih prekriti drugim delom bele smese.

Po nekoj smesi rasporediti drugi deo smese sa orasima i keksom i sve poravnati pa prebaciti krajeve folije da se

sve prekrije.

Ostaviti u zamrzivac 2 sata. Onda je izvaditi pa izruciti na tacnu i skinuti foliju.

Tortu možete odmah seci, a dalje je držati u frižideru.

Mada može verovatno da stoji u zamrzivacu pa je izvaditi da malo omekša. Mi smo je, zajedno sa gostima pojeli isti dan.

Pravila sam ovu tortu i prošle nedelje (baš nam se dopala pa sam i danas ponovo pravila), ali u malo vecem kalupa 25x15cm.

Tada sam pravila sa svezim malinama, a danas se zamrznutim.

Naravno može se praviti i sa drugim vocem, po želji.

Savet

Torta je veoma ukusna, što zbog samih malina, što u spoju sa orasima daje fantastian ukus. Lako i brzo se pravi, a u vreme pripreme nisam uraunala vreme zamrzavanja.