

## *Lako klizeca vocna torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kutije piškota
- 2 kutije smrznutih višanja (ili nekog drugog smrznutog voca, jagode, šumski mix, maline)
- 1 kantica kisele pavlake
- 13-15 kašika kristal šecera
- vanilin šecer (po ukusu)
- malo mleka
- 1/2 l slatke pavlake

### **Priprema**

Smrznuto voće dobro otopiti i ocediti. ?etvrtastu posudu obložiti alu-folijom i u nju re?ati piškote koje ste predhodno umakali u mleko.

Kada obložite ciniju piškotama u veci plasticni sud umutite kiselu pavlaku, šecer i vanilin šecer (mešajte kašikom). U ovu smesu dodajte oce?eno voće, promešajte i sipajte u posudu sa piškotama, zatim preko nare?ajte ostatak piškota, tako?e potopljenih u mleku.

Prekriti tortu folijom i ostavbiti u frižider da se ohladi.

Kada se torta ohladila i stegla, izrucite je na tacnu (izvadite je iz posude), pa je zatim premažite slatkom pavlakom.

Tortu vratite u frižider da se hladi. Uživajte!