

Vocna torta (17)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** piškote
- **900 g** beli krem šlag
- **400 g** vocnogi mixa (šumsko voće)
- **1 kesica** želatina
- **600 ml** kisele vode
- **malo** vocnog soka
- **po izboru** dekoracija

Priprema

Vocni mix izruciti u šerpu, dodati malo vode i 4 kašike šecera. Kuvati i nakon kljucanja pustiti da se krcka još nekih 10 minuta. Skloniti sa vatre. I malo vode sipati želatin, izmutiti da nema grudvica i ostavite malo da nadodje. Kada se voće malo prohladilo sipati želatin, izmešati i ostaviti da se ohladi.

Šlag krem umutiti sa kiselom vodom. Piškote natopiti malo u vocni sok i poreati piškote, preko nafilovati šlag, pa vocni žele. I tako dok se ne utroši sav materijal. Prekriti tortu šlagom i ukrasiti po izboru. Ja sam koristila čokoladne mrvice i žele.

Savet

Vrlo lagana torta, brzo se sprema i jako kremasta.