

Torta vocni zalogah



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** četvrtastog keksa (ili plazme)
- **2 pakovanj** piškota
- **300 g** višanja (ili neko drugo voće)
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kaš** kisele pavlake
- **100 g** mleka u prahu
- **4** vanilinog šećera
- **oko šoljica** soka za umakanje

Priprema

Umutiti slatku pavlaku da bude čvrsta, pa dodati šećer u prahu, vanilin šećer, kiselu pavlaku i mleko u prahu mutiti još oko pola minuta.

Keks provlaciti kroz sok i reati na tablu, pa poreati višnje zatim premazati filom. Onda piškote koje provucete malo kroz sok, pa opet višnje pa fil, piškote i okolo fil.

Savet

Po vrhu sam malo dekorisala mrvicama okolade.