

## ***Prolečna torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g brašna
- 200 g maslaca
- 200 g šećera
- kesica vanilin-šećera
- 1 jaje

#### **Nadev:**

- 100 g kandiranog voća
- 1/4 l soka od jagode
- 500 g jagoda
- malo badema

### **Priprema**

Od brašna, maslaca, šećera, vanilin-šećera i jajeta umutiti glatko testo. Peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu oko 20 minuta.

Pecenu tortu poprskati sokom od jagoda. Kandirano voće držati potopljeno u vodi pa kada nabubri, ocediti ga i rasporediti preko torte. Preko kandiranog voća staviti sveže jagode posuti listićima badema.