

Vocna torta (jagode, maline)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 1 l jogurta
- 900 g petit keksa
- 400 g voca (jagode, maline)
- 15 kašika šecera

Fil

- 1 l slatke pavlake
- 150 g prah šecera
- 600 g voca (jagode, maline)

Glazura

- 400 g šlaga

Priprema

Izlomiti 900 grama keksa u pripremljen sud, pola litre jogurta umutiti sa 15 supenih kašika šecera zatim politi umućenu smesu po izlomljenom keksu izmešati pa politi drugom polovinom jogurta. Opet izmešati varjačom pa

ostaviti oko 10 minuta da keks omeksa. Kada je keks omekšao ubaciti 400 grama voca u to i izmešati varjacom. Staviti na tacnu, oblikujuci po želji kao koru, staviti u frižider dok pravimo smesu sa slatkom pavlakom. Umutiti slatku pavlaku sa 150 grama šecera u prahu, kada smo umutili dodati 600 grama voca i izmešati kašikom. Izvaditi tacnu iz frižidera sa korom od keksa pa na nju filovati slatku pavlaku sa vocem. Ukrasiti sa šlagom, a zatim ostaviti u frižider do služenja. Prijatno ! ! !

Savet