

Posna vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- **150 g** brašna
- **5 kašika** šećera
- **2 kašike** kakaa
- **1,5 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašika** praška za pecivo

Fil I:

- **1 l** multivitaminskog soka next
- **10 kašika** šećera
- **4** pudinga od vanile
- **250 g** margarina

Fil II:

- **500 ml** biljne slatke pavlake

Još je potrebno:

- **1 konzerva** kompota-mešano voće

Priprema

U ciniju sipati brašno, šećer, kakao i prašak za pecivo, promešati, pa dodati ulje i kiselu vodu i sjediniti sa kašikom. Smesu izliti u pleh (30x20) obložen papirom i peci koru u zagrejanj rerni na 200C oko 15 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Za fil I puding razmutiti sa 2 dl soka, a ostatak soka staviti da provri sa šećerom, pa u njemu skuvati pripremljen puding. Kada se fil ohladi, dodati mu umucen margarin, pa sve sjediniti. Pre filovanja torte voće ocediti u cediljki, a sok sacuvati za prskanje kora. Dobicete oko 3 dl soka. Za fil II umutiti slatku pavlaku, pa filovati tortu.

Staviti prvu koru na tacnu, poprskati je sa 1 dl soka iz kompota, pa naneti 1/3 fila I. Preko fila poredjati pola kolicine voca iz kompota, pa preko naneti 1/3 slatke pavlake. Naneti zatim drugu koru, poprskati je, naneti 2/3 fila I, voće, pa 2/3 slatke pavlake. Odgore staviti trecu koru, poprskati je, pa sa ostatkom fila I premazati celu tortu. Sa ostatko slatke pavlake dekorisati tortu po želji.

Savet

Umesto biljne slatke pavlake možete koristiti i postan šlag.