

Vocne tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g (1 pakovanje)** lisnatog testa
- **300 g** gneslanog sira
- **200 ml** slatke pavlake
- **300 g** mix crvenog voca
- **1** puding od jagode
- **5 kašika** kristal šecera
- **4 kašike** šecera u prahu

Priprema

Ovaj put sam tortice radila sa kupovnim lisnatim testom testo razviti, iseci željene oblike ispeci na 220 stepeni 15 minuta. Još toplo testo preseći na pola, zatim ostaviti da se ohladi. Sos od voca je kao za kapri tortu samo što sam ja pravila pola mere. 200 ml vode staviti u šerpu pa u to dodati 300 g mix crvenog voca (jagode, višnje, maline i ribizle), dodati 5 kašika šecera i pustiti da provri. Kad provri voće izvaditi iz šerpe, a u vodu u kojoj se kuvalo voće skuvati puding od jagode. Koji se razmuti sa malo vode kad se puding zgusnuo u šerpu ponovo vratiti voće i kuvati još 1 minut, na ohla?eno lisnato testo staviti po 2 kašike skuvanog sosa od voca. Dok se sos hladi napraviti fil od sira i slatke pavlake, 200ml slatke pavlake umutiti. Ja sam ovaj put probala imlekov sir za pite i kolace savršen je, a može i abc sir i svi drugi neslani sirevi. 300 g sira umutiti sa 5 kašika šecera u prahu, pa u to dodati ulupanu pavlaku na sos od voca, staviti fil od sira, prekriti sa lisnatim testom i ukrasiti po želji. ? prijatno.

Savet