

Vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Piškota:

- 5jaja
- 150 gbrašna
- 250 gšecera
- 9 kašikavode
- 1 kesicaprašak za pecivo

Fil:

- 250 gmargarina
- 2 kesepudinga od vanile
- 1 lmleka
- 500 gvoca
- 200 gšecera u prahu

Dekoracija:

- 2 kesicešlaga
- 50 gšecera u prahu

Priprema

Žumanca, šećer i vodu izraditi mikserom, a penu od belanaca posebno. Nakon što se dobro izradi žumanca, šećer i voda postepeno dodavati brašno i belance neizmenicno varjacom. Preliti u okruglu modlu i peci na 250

stepeni.

Skuvati pudinge u nezaslaenom mleku i kada se skroz ohladi dodati margarin i šecer u prahu. Voce dobro ocediti od suvisnog soka (može iz kompota, sveže ili iz zamrzivaca). Lagano voce umešati u fil.

Izdubiti piškotu u samoj sredini i premazati sa filom, nakon toga vratiti izvaenu piškotu i poslagati na fil. Preostali fil raspodeliti na sve to. Na kraju tortu ukrasiti pripremljenim šlagom, a po želji je dodatno ukrasiti.

Savet

Može bilo koje voe, ali ako se odluite za neko crveno (jagode, maline ili višnje) onda može puding i od malina ili jagoda. Prijatno!!!