

Moja vocna torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10**keksa po izboru
- **5** keksa sa kakaom
- **5**obicnog keksa po izboru
- **400 ml**kisele pavlake
- **5 dl**vocnog jogurta
- **1**banana
- **1**kivi
- **1** šoljaribizli
- **100 ml**bistrog soka po izboru
- **30 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Vocni jogurt (ja sam koristila od jagoda) blago zagrejati, na tihoj vatri. Skloniti s vatre te dodati izdrobljen keks sa kakaom (koji je crni) i beli keks. Masu izmešati varjacom i podeliti na dva dela. Deset keksa nakvasiti u soku (koristila sam svoj sok od jabuke) i formirati podlogu za tortu. Jedan deo mase sa jogurtom naneti preko keksa. Preko mase poreati kivi sitno iseckan. Polovinu pavlake naneti preko voca. Preko pavlake poreati ribizle, zatim ide druga polovina mase od jogurta, naseckane banane i na kraju druga polovina pavlake kojoj sam dodala malo rendane cokolade. Tortu ukasiti rendanom cokoladom. Ovu tortu sam osmislila sa materijalom koji sam imala trenutno na raspolaganju. Mojima se veoma dopala. Možda ste primetili da nema nimalo šecera, a nije uopšte kisela, baš naprotiv vrlo je ukusna i osvežavajuća. Voce kao i ostali sastojci prilagodite vlastitom ukusu.

Savet