

## ***Brza vocna torta sa višnjama***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **400 g** piškota
- **1 kg** kisele pavlake
- **20 kašika** šećera
- **200 ml** mleka
- **300 g** šlaga

#### **Ostalo:**

- **300 ml** mleka za potapanje piškota
- **400 g** višanja - smrznute ili iz kompota

### **Priprema**

Okrugli kalup za tortu precnika 24cm, obložiti providnom folijom sa svih strana. Višnje otkoštčiti i procediti od viška soka. U odgovarajuću posudu dodati kiselu pavlaku i šećer, kašikom lagano promešati. Zatim u drugoj posudi umutiti šlag sa malo mleka koliko je potrebno. Umuceni šlag spojiti sa kiselom pavlakom.

Finalni postupak: U toplo mleko na kratko umociti piškote, pa ih poređati sa strane i na dnu kalupa.

Preko piškota sipati nekoliko kašika fila od kisele pavlake i šlaga koliko je potrebno da se pokriju piškote. Zatim po filu od kisele pavlake poređati šaku ocećenog voca, preko voca opet fil od kisele pavlake i šlaga, preko šlaga poredjati piškote, opet sve ponoviti.

Postupak ponoviti sve dok ima fila, voca i piškota. Na kraju tortu završiti i ukrasiti filom. Obod torte ukrasiti otopljenom cokoladom.

Tortu ostaviti na hladnom u frižideru oko 6h, ili najbolje da odstoji preko noci kako bi se lepo stegla i sjedinila ukuse. Hladnu tortu seci na šnite i služiti se. Prijatno!

### **Savet**

Vo?na torta, višnje u kremu sa piškotama, brza i slatko osvežavaju?a. Vo?e birati po svom ukusu. Prijatno!