

## **Žuta vocna torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **9**belanaca
- **300** gkristal šecera
- **3** kašikeoštrog brašna
- **300** gmlevenih oraha
- malopraška za pecivo

#### **Za kremu:**

- **9**žumanaca
- **200** gkristal šecera
- **5** kesicavanilin šecera
- **2** kesiceprška za puding sa ukusom vanile
- **3** prepune kašikeoštrog brašna
- **1** lmlaka
- **250** gmaslaca ili margarina
- **3** prepune kašikeumucene toping baze
- ili slatke pavlake

#### **Voce:**

- **1** kutija (**300** g)Mix crveno voce
- **1** konzerva (**580** ml)ananasa
- **250** gbanana

## Za premaz:

- **250 ml**toping baze ili slatke pavlake

## Za ukrašavanje:

- malomlevenih oraha
- malorendane cokolade
- 6nevena sa stabiljkom i listovima
- 1belance
- malokristal šecera
- malošecera u prahu

## Priprema

Priprema testa: Mikserom umutite 3 belanca sa malo soli u cvrst sneg, dodajte 100 g šecera i dobro umutite mikserom. 100 g mlevenih oraha pomešajte sa prosejanim brašnom – 100 g i sa malo praška za pecivo. Mešavinu oraha, brašna i praška za pecivo dodajte umucenim belancima i varjacom lagano izmešajte. Ukupno vreme za mucenje testa oko 10-15 minuta.

Okrugao kalup za torte prenika 27 cm. namažite margarinom, stavite papir za pecenje kojeg isto namažite margarinom. Umuceno testo stavite na papir na dnu kalupa i razmažite po celoj površini ravnometerno. Zatvorite okvirom za kalup. Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 15 minuta. Peceno testo još toplo izvucite na tacnu posipanu prezlima ( ne okretati) i lagano izvucite papir za pecenje. Isti postupak ponovite sa još 2 kore testa. Ispecene kore testa povremeno malo pomaknuti sa mesta na kojem su odložene da se ne bi zalepile za tacnu.

Priprema voca: Anans izvaditi iz konzerve i staviti na cedilo da se dobro ocedi. Oceeni ananas naseckati na tanke listice. Mix crveno voce staviti da se odledi i dobro ocedi. Ako su jagode vece malo ih usitniti. Banane iseci na listice i preliti ih sa sokom od limuna da ne potamne. Priprema kreme: Mikserom penasto umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Prašak za puding pomešti sa brašnom i dodati umucenim žumancima, Polako mikserom umutiti uz dodavanje 1 dl mleka i dobro umutiti. Ostalo mleko – 9 dl, staviti u posudu da prokuva. Prokuvano mleko dodati umucenim žumancima, promešati i vratiti u posudu u kojoj se mleko kuvalo. Kuvati na srednjoj temperaturi uz stalno mešanje varjacom oko 5 minuta, odnosno dok ne pocne bacati mehurice.

Posudu sa kuvanom kremom odmah poklopiti da se ne bi stvorila korica i ostaviti da se dobro ohladi. Ohlaenoj kremi dodati razmucen maslac ili margarin i dobro mikserom umutiti da postane glatka jednolicna glatka masa. Dodati 3 kašike umucene toping baze i lagano varjacom izmešati. Gotovu kremu podeliti na 3 dela. Prvu koru testa poprskati sa sokom od ananasa. Drugu koru poprskati sa sokom od Mix-crveno voce. Trecu koru poprskati sa sokom od limuna (ostao od banana). Slaganje torte: Kora poprskana sokom od ananasa - krema – seckani ananas – krema.

Kora poprskana sokom od Mix-crveno voce – krema – crveno voce – krema.

Kora poprskana sokom od limuna – krema – banande – krema.

Ostatak kreme premažite celu tortu izvana. Preko kreme premažite umucenu topping bazu ili šlag. Po šlagu posuti mešavinu rendane cokolade i oraha. Ukrasiti sa ušecerenim nevenima.

Ušecereni neveni: Belance u dubokom tanjiru malo viljuškom izlupati. Neven sa stabiljkom i listovima jedan po jedan dobro umociti u belance pa staviti na kristal šecer pa na papir, povremeno posipati sa prah šecerom i micati ih sa mesta na kojem su odloženi da ne bude vlažno i sušiti na zraku. Kada je jedna strana osušena okrenuti da se suši druga strana. Postupak sušenja traje oko 6 sati.

## **Savet**

Suprug mi ima roendan pa sam odluila da napravim osvežavaju vodu tortu i da se potrudim sa ukrašavanjem. U bašti imam prelepe nevene i dobila sam ideju da bi neveni divno izgledali na torti sa svojim divnim narandžastim tonovima. Ovo je stvarno prelepa torta i na oko i po ukusu.