

Torte od voca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Voce

- 2 kg banana
- 1 kg pomorandži
- 1-1.5 kg kivija
- 1 manja konzerva ananasa isecenog na krugove

Ostalo:

- 2 kutije piskota
- 6 kesica crveni preliv za torte
- 1 kesica beli preliv za torte

Priprema

Torta se slaže u posudu zapremine 5l ili neku drugu dublju posudu koja odgovara tacni na kojoj će stajati torta. Na dno posude se stavi jedno pakovanje piškota, piškote se slažu prvo u krug, a preostale između tako da ima razmaka. Preko piškota se isecku 2 banane na krugove, 1 pomorandža i 1-2 kivija. Preko voće ponovo poređati piškote i iseckati voće kao i prvi put. Između zida šerpe i naseckanog voća napraviti ukrasnu ogradicu od kriške pomorandže i pola koluta ananasa. Kriška pomorandže se zasece i otvori (raskrili) tako da unutrašnji deo koji je tamnije boje dođe do zida šerpe, i naizmenično se stavlja ananas i pomorandža. Kada se završi sa ukrasnom ogradicom, koja ne mora da bude kako sam opisala, može se kombinovati i drugo voće. Sve zavisi od mašte, skuva se preliv i torta prelije. Preliv: Staviti 6 dl vode (3 čaše) i 12 kašika šećera da provri (ne da ključa), posebno razmutiti 3 crvena preliva za tortu u malo hladne vode (voditi računa da ne ostanu grudvice) i dodati u provrelu vodu, mešati 1-2 minuta skinuti i preliti naređano voće. Ponoviti sve isto još jednom. Napraviti drugi red ukrasne ograde tako što će pomorandža doći iznad ananasa, a kivi iznad pomorandže. Odgore treba da bude

voce. Ostaviti u frižider par sati, a onda izruciti tortu na odgovarajucu tacnu. Kada je torta na tacni odgore su piškote. Tortu ukasiti kolotovima ananasa, pomorandžom (celu pomorandžu podeliti na dve polovine, a onda polovinu tanko seci popreko tako da se dobiju latice koje kada se stave oko koluta ananasa na sredinu izgledaju, kao cvet) i kivi. Kada je cela površina pokrivena vocem skuva se jedan providni (beli) preliv tako što se uzme 2 dl (jedna čaša) vode, 3 kašike šecera i skuva se preliv koji je razmucen u malo hladne vode. Polako kašikom se zalije voce koje je ukas torte.

Savet

Može se kombinovati i drugo voe po želji ili ono koje imate. Torta je dosta teška pa treba da bude jaa tacna ili zvono. Probajte da napravite ovu tortu, izgleda komplikovano ali verujte da nije.