

Torta sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 120 gšecera
- 1 kesicavanilinog šecera
- 50 gbrašna
- 40 gkakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 150 mlmleka

Fil:

- 300 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kesicevanilinog šecera
- 4 kašikešecera
- 1margarin
- 50 gšecera u prahu
- 200 mlslatke pavlake
- 1 pakovanješumskog voca
- 1 kesicakremfiksa

Žele kockice:

- 1 kesicapreliva za kolace (bezbojan)
- 1ekstrat od maline

Glazura od čokolade:

- 100 g čokolade
- 4 kašike šećera
- 4 kašike mleka
- 4 kašike ulja

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem mešavine šećera i vanilinog šećera. Dodati žumanca i umutiti u penasti krem. Sipati mleko, promešati, pa dodati mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Mikserom sve sastojke sjediniti.

Pripremljeno testo sipati u pleh, preko pek papira, i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 160 stepeni.

Pecenu i ohlaenu koru preseći uzdužno dva puta, da se dobiju tri korice.

Fil: Od 300 ml mleka odvojiti malo i razmutiti puding od vanile. Ostatak mleka, zajedno sa 4 kašike šećera staviti da prokljuca. U prokljucalo mleko sipati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. Preko skuvanog pudinga staviti providnu foliju (direktno na površinu) i ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladi dodati mu penasto umuceni margarin sa šećerom u prahu. Umotiti mikserom dok masa ne postane penasta. Na kraju dodati cvrstu umucenu slatku pavlaku sa kremfiksom. Sjediniti sve sastojke.

Žele kockice: Preliv za kolace pripremiti prema uputstvu sa kesice. Dodati aromu maline (kolicina - poželji), Razliti u pleh, debljine 0,5 cm i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu masu izruciti na dasku za secenje i iseckati kockice (velicina, po želji).

Slaganje torte: Na tacnu za tortu staviti jednu koru i poprskati je mešavinom mleka i ruma. Premazati je filom. Po filu rasporediti oceeno šumsko voce (ili voce po vašem izboru). Preko voca staviti drugu koru (sve kore poprskati mešavinom mleka i ruma), premazati je filom, staviti iseckane žele kockice, pa poklopiti sa trecom korom. Ivice torte premazati filom, pa išarati žele kockicama. Zadnju koru preliti čokoladom.

Glazura od čokolade: U manju šerpicu staviti čokoladu sa svim navedenim sastojcima i na tihoj vatri mešati dok se čokolada ne otopi. Skloniti sa vatre, mešati još 1-2 minuta i preliti preko torte. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet