

## Avokado torta, kremputer avo i limeta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Testo:

- 2 i 1/4 šoljeprosejanog brašna
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1/2 kašicicesoli
- 800 g zrelog avokada (napravimo pire)
- 2 kašikeistopljenog putera
- 1 šolja šećera
- 2 kašicicavanile
- 1 velika jaja
- 1/2 šoljedžema od maline
- 1 šolja kisele pavlake

#### Fil:

- 1/2 avokada, pire
- 3 kašikeputera omekšanog
- 2 kašikekrem sira
- 4 šolješećera u prahu
- 1 kašicicarendane kore limete
- 2 kašikesoka od limete
- 1 kašicicavanile

### Priprema

Predgrejemo rernu na 160 stepeni Celzija. Pripremimo dve okrugle tepsije sa dnom koji se može izvaditi, razmere 20 cm. Na dno stavimo papir za pečenje. Ja sve isprskam uljem, sprejom. U jednu ciniju, prosejemo brašno dodamo bikarbonu i so. U drugoj ciniji mikserom umutimo avokado i puter dok ne dobijemo glatku masu. Dodamo vanilu, pa jaje jedno po jedno sve vreme miksajući. Sada dodamo pavlaku i na niskoj brzini miksamo. Dodajemo malo po malo brašna, ja obično oko pet puta i svaki put dobro sjedinimo. Kada je sve brašno umiksano, povećamo brzinu i miksamo još oko 20 sekundi.

Podelimo testo u pleh (ja nemam dva, pa sam dva puta pekla). Pecemo 25 minuta. Kada je pečeno, ostavimo u plehu da se hladi 10 minuta, zatim izvadimo i ostavimo na žici da se potpuno ohladi.

Dok se kolac hladi pripremimo fil. U ciniji mikserom miksamo pire avokada i puter u glatku masu. Miksajući polako dodajemo šećer u prahu. Kada je sve glatko sjedinjeno dodamo sok i rendanu koricu od limete i vanilu. I ovo dobro sjedinimo sa ostatkom. Ako je pregusto dodamo malo mleka. Sada jedan kolac stavimo na tanjir i premažemo džemom od maline. Stavimo drugi kolac odozgo.

Stavimo drugi kolac odozgo.

Sada pocinjemo dekoraciju.

## Savet

Ova torta izgleda mnogo komplikovanija nego što jeste! Ako ste se iznenadili upotrebom avokada u njoj još više e vas iznenaditi kako je ukus dobar sa njim u kolaima. U originalnom receptu se koristi kalifornijski avokado, koji je ogroman, jer je potrebno 800 grama u receptu. Ja preferiram domai avokado vrste Hass koji moj komšija ima na drvetu i koristila sam 5 manjih avokada. Pa da predjemo na pripremu. Ako nekoga interesuje kako se uzgaja avokado pogledajte na mom blogu <http://www.dzolistic.blogspot.co.nz/2014/04/kako-uzgajati-avokado-iz-kostice.html>