

Roendanska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **300** gmlevene plazme
- **4 kašikešecera** u prahu
- **1 kesicakrem** pudinga sa ukusom cokolade
- **200** gmargarina (putera)

Fil:

- **1/2** llatke pavlake
- **450** gkrem sira (sveži sir ella, 0% m.m)
- **2 kesiceželatina**
- **250** gšecera u prahu
- **1 kesicakrem** šlaga od cokolade
- **150** gmlevenih oraha
- **100** gsuvog groža
- rum

...i još:

- **2 veca pakovanjapiškota** sa ukusom kakaoa
- **300** gšumskog voca (Frikom)
- 2breskve
- 2nektarine
- 2kivija

Po vrhu:

- 2 breskve
- 3 nektarine
- 1 kivi
- 1 kesica providnog preliva za torte

Priprema

Kora: Mlevenu plazmu staviti u dublju posudu. Krem puding pripremiti prema uputstvu sa kesice. Margarin rastopiti. U posudu sa plazmom dodati krem puding, šećer u prahu i margarin. Rukom sve sjediniti.

Zbog visine torte uzeti dublju šerpu (vel. 28 cm) i obložiti je sa providnom folijom, ali tako da folija "visi" preko šerpe, da bi sutradan lako izvadili tortu.

U tako obloženu šerpu staviti pripremljenu smesu i rukom (koju kvasimo u vodi) utapkamo koru, a zatim se na nju poslažu piškote (provucene kroz mleko). Ostaviti u frižider, dok se sprema fil.

Fil: Pre nego što počnemo da spremamo fil, suvo grožđe staviti u jednu čašu i preliti sa rumom. U veću vanglicu sipati slatku pavlaku i, sa postepenim dodavanjem šećera u prahu, umutiti u čvrsti šlag. Dodati krem sir i mikserom sjediniti.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice i sipati u umućenu pavlaku, neprestano muteći mikserom.

Umućenu slatku pavlaku, sa krem sirom i želatinom podeliti na tri dela. Breskve i kivi oljuštiti a nektarinama samo skloniti koštice. Voće sitno iseckati. Šumsko voće odlediti i ocediti od soka. Šlag krem od čokolade umutiti prema uputstvu sa kesice.

U jednu trećinu podeljene slatke pavlake staviti iseckano voće, blago promešati i sipati preko formirane kore. U drugu trećinu pavlake dodati umućeni krem šlag od čokolade, isceeno suvo grožđe i mlevene orahe. Sve sjediniti mikserom i staviti preko prvog fila. I na kraju, za treći deo fila, isceeno šumsko voće dodati u slatku pavlaku, polako sjediniti i staviti preko čoko fila. Poravnati.

Po vrhu: Breskve i kivi oljuštiti, a nektarinama samo skloniti koštice. Kivi iseci na tanke krugove, a breskve i nektarine na tanke reznjeve. Poreati voće po površini torte.

Preliv za tortu spremiti prema uputstvu sa kesice. Posudu sa prelivom, kada je skinete sa šporeta, držati u šerpici sa vrućom vodom. Tako ćete spreciti da počne da se želira dok prelivate voće. Kašikom uzimati preliv i prelivati preko voća, pocevši od sredine torte.

Tortu ostaviti u frižider, preko noci. Sutradan je pomocu folije izvaditi iz šerpe i staviti na tacnu za posluženje (bilo bi dobro da vam neko pomogne prilikom vaenja torte). Polako podignite deo po deo kore od keksa i skloniti foliju.

Savet

Ova torta je napravljena povodom roendana mog mlaeg sina. Rekao mi je šta bi voleo od sastojaka tako da sam ja sama formirala tortu, prema njegovim željama. Važno je da se njemu, i njegovom društvu jako svidela.