

# **Ruža torta**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **300** gmlevenog keksa
- **2** kašikešecera
- **100** gmargarina
- **100** mlmleka

### **Za premazivanje kalupa ruža:**

- **300** gbele cokolade
- **3** kašikeulja

### **Bela krema:**

- **350** mlmleka
- **1** puding od slatke pavlake
- **4** kašikešecera
- **1** vanil šefer
- **5** dlslatke pavlake
- **1** želatin

### **Krem od maline (jagoda, višnja):**

- **300** gvoca
- **4** kašikešecera

- 1želatin

## Priprema

Bela nežna krema: želatin pomešajte sa 5 kašika hladne vode i ostavite da nabubri. Od potrebne kolicine mleka, oduzmite 1 dl i umešajte puding, a ostatak mleka stavite sa šecerom i vanil šecerom u šerpicu na šporet da prokuva, a onda sklonite sa vatre, umešajte puding, pomešajte i vratite na šporet, mešati svo vreme sa žicom na tihoj vatri dok se ne zgusne, dodajte želatin, pomešajte, poklopite i ostavite da se ohladi. Umutite slatku pavlaku i dodajte ohladjenom pudingu i lagano sve mutiti par minuta, da se masa lepo izjednaci.

Krema od maline: Maline ispasirati, pa ih procediti (ja sam koristila zamrznute maline). Od dobijenog soka, oduzeti 5 kašika i razmutiti sa želatinom. Maline staviti na šporet sa šecerom na lagantu vatu da prokuvaju. Tada dodati želatin i pomešati i ostaviti da se masa ohladi. Krema ne sme jako da se ohladi i stegne, treba da bude hladna i polugusta, kad se bude stavila na kremu, onda se stavi u zamrzivac da se stegne.

Za tortu ruzu: Belu cokoladu izlomite na kockice i stavite u šerpicu, dodajte malo ulja i otopite na pari. Preporucujem da prvo prokuvate vodu, sklonite sa vatre pa tek onda da stavite šerpicu sa belom cokoladom i tako je otopite. etkicom premazujte unutrašnjost kalupa, stavite u zamrzivac na 5 minuta da se cokolada stegne i postupak ponoviti još 2 puta. Svu cokoladu utrošite za premazivanje kalupa. Podloga: U mleleni keks umešati šefer, rastopljeni puter i mleko. Masu utisnuti na stalak za torte dimenzije koliki je kalup za tortu ružu. Staviti u frižider da se stegne.

Tortu puniti na sledeći nacin: kremu podeliti na 2 dela, prvo napuniti kalup belim kremom, pa sipati celu kremu od malina i poravnati. Staviti u zamrzivac na 10 minuta da se stegne krema od malina, a tek onda premazati ostatak kreme i tortu prevrnuti na podlogu od keksa. Kalup lagano odvojiti od torte.

## Savet

Ako nemate veliki kalup za tortu ružu, možete to sve raditi obinom kalupu za tortu, a tortu dekorisati po želji. Tortu pre seenja držati na sobnoj temperaturi 15 minuta, sei nožem koji ste prethodno uronili u vrelu vodu i obrisali ubrusom. Prvo okoladu presei pa tek onda tortu. PRIJATNO <3