

# **Letnja vocna torta sa kupinama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **24 komadakeksa petit-ber**
- **4 kesicepraha pudinga od vanile**
- **8 kašikažutog šecera od trske**
- **1/3 pakovanjamargarina**
- **1,6 l mleka**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 teglakupina želiranih džem fiksom**
- **1 kašikacokolade u prahu**
- **3 kašikekokosa**
- **1/2 kesicemanje cokoladnih mrvica**

## **Priprema**

Sipati u dublju šerpu mleko, a odvojiti jednu šolju da se razmuti puding prah. U mleko staviti šefer i vanilin šefer i kada se mleko dovoljno zagreje, pre vrenja, sipati razmucen puding i mešajuci kuvati dok se ne zgusne, ne sme da curi. U vreli puding ubaciti margarin i promešati da se margarin otopi.

Kupine sam ranije pripremala kao zimnicu tako što sam ih prokuvala sa džem-fiksom i sipala u teglu. Mogu i sveže kupine da se sada prokuvaju sa džem-fiksom ili sa kašikom gustina. Bitno je da se osete kupine da su sveže a da opet imaju i gustinu, koja se postiže tretiranjem na opisan nacin. Nekoliko kašika pudinga odvojiti za odozgo i umešati cokoladu u prahu i ostaviti sa strane.

Uzeti vatrostalnu dublju ciniju ili odgovarajucu drugu posudu i na dno staviti 6 komada keksa. Preko staviti red kupina.

Sada staviti red vrueg pudinga. Opet staviti red keksa, pa kupine i puding i još jednom to ponoviti. Znaci treba da se imaju 3 reda kupina i 3 reda pudinga.

Staviti i cetvrti red keksa i preko cokoladni puding koji smo ranije pripremili.

Posuti kokosom i cokoladnim mrvicama i ostaviti da se ohladi a onda ga staviti u frižider da se dobro ohladi.

Posle nekoliko sati hladjenja, mada sam ja sekla tek sutradan, iseci tortu na kocke i poslužiti. Torta je lagana, ukusna i dobro ohladjena u ovim toplim danima može da zameni sladoled.

## **Savet**

Savet: Koliina šeera može da se povea ako volite više slatko. Voe može da bude sveže, ali ovako tretirano sa džem fiksom ono ostaje sveže a bude u želes masi, koja se odlino dopunjuje sa pudingom. Kupine se kuvaju sa malo vode i džem fiksom, a bez šeera, po uputstvu sa kesice. Koriste se odmah dok su vrue ili se sipaju u teglu, zatvore i sauvaju za kasnije. Nadam se da sam dobro opisala nain pripreme kupina jer nije ništa komplikovano.