

Kivi torta koja se ne pece



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **1** banana
- **150** g keksa sitno izmrvljenog
- **50** g kikirikija neslanog, parenog, mlevenog
- **125** g putera
- **3** kašikedžema od kajsije
- **3** kašike kakao praha
- **po par** kapiulja (za podmazivanje kalupa)

Za beli fil:

- **250** ml slatke pavlake
- **100** g prah šecera
- **1** čaša neslanog sira (0% mm)
- **2** kesice vanilin šecera
- **20** kapiestrakta od kivija

Za zeleni fil:

- **5** kivija isecenih na kockice
- **300** ml vode
- **5** kašika šecera
- **3** kesice vanilin šecera
- **80** g gustina
- **125** g putera

- **po maloekstrakta od kivija**
- **po malozelene boje za kolace**

I još:

- **3 kivija secenih na krugove**
- **300 g šlag krema belog**
- **300 ml mleka**
- **1 kašikakokosa**
- **po maobelih perlica**
- **po malozelene boje za kolace**

Priprema

U dublju posudu staviti keks, kikiriki, izgnjecenu bananu, omešali puter, džem i kakao prah.

Sve umesiti u kompaktnu masu. Ako je suvo dodati još džema. Kalup u kome ce te praviti tortu podmažite sa par kapi ulja i rukom utapkajte ravnomerno masu za koru. Ostaviti na hladnom dok radite kremove.

Za beli fil umutite slatku pavlaku, pazite da je ne premutite, neka ostane polu tecna.

Dodajte sir, prah šefer, vanilin šefer i ekstrakt od kivija i sve sjedinite mikserom.

Beli fil nanesite preko braon kore i ostavite na hladnom dok pravite zeleni fil.

Za zeleni fil u šerplicu stavite kivi, vodu, ekstrakt od kivija i zelenu boju za kolace da bi se pojacala boja i ukus filia, šefer, vanilin šefer i stavite da se greje. Gustin rastvorite sa 2-3 kašike vode i sipajte u kivi sa vodom i skuvajte gust krem, kao kad kuvate puding. U topli krem dodajte puter i promesajte da se puter otopi i sjedini sa filom od kivija. Fil pokrite providnom folijom i ostavite da se ohladi.

Hladan zeleni fil nanesite preko belog fila.

Sada poslažite kivi isecen na krugove.

Posebno umutite beli šlag krem sa mlekom. Mali deo odvojite i obojite zelenom bojom za kolace, jer ce trebati za ukrašavanje. Šlag krem ravnomerno nanesite preko kivija i sa strane. Tortu ukrasite zelenim šlagom, kokosom i belim lopticama. Ostavite tortu do sutradan u frižideru da se dobro ohladi.

Secite na parcad i poslužite. Prijatno!

Savet

Ekstrat od kivija i zelenu boju za kolae sam koristila da pojaam ukus kivija i boju zelenog šлага.