

Vocna piškota torta sa mešavinom voca



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 banana
- 4 kivija
- 1 šaka crvene ribizle
- 1 šaka malina
- 4 mini pomorandže kumkvat
- 24 komada piškota
- 11+14 komada keksa petit-ber
- 300 ml kisele pavlake
- 100 g prah šecera
- po malo soka od malina i ribizli
- 2+1 kašika kokosa
- po ukusu aroma limuna
- 2 dl soka od pomorandže
- 1 kašica čokolade u prahu
- 2+1 kesica šlag krema belog
- 3 dl mineralne vode
- 1 štangla crne čokolade
- 1 kašika kakao praha
- 1 kašika euro-krema
- po potrebi mleko
- 100 g žele bombona šarenih
- 8 komada šarenih piškota

Priprema

Bananu i kivi ocistiti, a maline i ribizle odmrznuti i ocediti i sacuvati sok. Bananu iseci na kolutove, kivi na kockice, mini pomorandže kumkvat na štapice. Svo voće sjediniti u jednoj ciniji.

Pripremiti duboku četvrtastu vatrostalnu ciniju i obložiti je providnom folijom da prelazi ivice. Poreati u krug 20 komada piškota i 4 komada piškota na dno.

Zaliti piškote sokom od malina i ribizli i ostaviti sa strane dok pripremimo sve što je potrebno za filovanje.

Za fil od keksa u dublju posudu staviti kiselu pavlaku i prah šećer i žicom umutiti.

Dodati 2 kašike kokosa, čokoladu u prahu, 14 komada keksa petit ber samlevenog sitno, aromu limuna i ako je fil suv dodati malo soka od pomorandže. Masa treba da bude dovoljno gusta da ne curi. Podeliti je na 2 dela.

Posebno umutiti 2 kesice šlag krema belog sa 2 dl mineralne vode i podeliti ga na 3 dela.

Pripremiti čokoladu tako što u šerpicu stavite čokoladu, kakao prah, euro-krem i malo mleka i to zagrevati na tihoj vatri sve vreme mešajući da se dobije glatka smesa.

Pošto smo sve pripremili možemo da počnemo da filujemo tortu. Od ove količine čokolade odvojiti 2 kašike. U ciniju sa piškotama na dno sipati smesu od čokolade i staviti preko 3 keksa petit-ber.

Sada staviti polovinu fila od pavlake i keksa.

Preko fila od keksa rasporediti polovinu voca.

Preko voca staviti trećinu šlag krema i složiti 7 komada šarenih piškota umocenih u sok od pomorandže.

Ponoviti postupak sa filom od pavlake i keksa i voca.

Sada staviti drugu trećinu šlag krema i složiti 4 piškote i 1 šarenu piškotu pokvašene sokom od malina i ribizla. Preko namazati sa 2 kašike šlag krema (oduzeto od treće trećine šlag krema).

Složiti red od 8 komada keksa petit-ber pokvašen sokom od pomorandže.

Na ovaj način smo popunili ciniju do vrha. Sada preklopite providnu foliju, koja je ostala preko cinije, i na taj način pokrite tortu. Stavite poklopac od vatrostalne cinije i ostavite na hladno do sutradan da se povežu ukusi i torta lepo stegne.

Sutradan tortu prevaditi na tacnu. Stavite tacnu preko cinije sa tortom i prevrnite.

Posebno umutite jednu kesicu šlag krema belog sa 1 dl mineralne vode. Podeliti šlag na dva dela s tim da jedan deo bude manji i u njega stavite ostatak cokolade i time namažite celu tortu.

Preko drugim delom belog šlaga namažite celu tortu .

Iseckajte sitno žele bombone, pospite po torti i preko svega pospite jednu kašiku kokosa.

Savet

Nadam se da sam uspela da vam sve objasnim kako bi ste mogli i Vi da je napravite, a sve se vidi iz priloženih slika, što e Vam olakšati ceo postupak. Ovo je torta koja je nastala iz inata i od materijala koji mi je ostao od jedne druge torte i zato je tako sve taksativno pobrojano. Torta je mala ali dovoljna za dvoje da mogu nekoliko dana da se slade.