Torta s lubenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**napolitanki sa ukusom cokolade
- **125 g**putera
- **2 kašike**meda
- **2 kašike**mleka

Fil I:

- **500 g**kisele pavlake
- **200 ml**slatke pavlake
- **1**limun
- **1**želatin
- **1**kremfiks
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer

Fil II:

- **500 g**ocišcene lubenice
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**želatin

I još:

- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Napolitanke usitiniti u blenderu, pa dodati otopljen puter, med i mleko da se poveže u kompaktnu smesu. Utisnuti u kalup i staviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerima i džemfiksom, a želatin rastvoriti sa limunovim sokom i malo vode. Narendati koricu, pomešati sa kiselom pavlakom. Rastopiti želatin na tihoj vatri, dodati malo kisele pavlake, a potom sjediniti kiselu pavlaku sa slatkom, ujednaciti i preliti preko kore. Odložiti u frižider da se stegne.

Za drugi fil spremiti želatin po uputstvu i ostaviti da nabubri. Lubenicu ocistiti od semenki, ispasirati, a potom zajedno sa secerima ugrejati na tihoj vatri. Dodati želatin i mešati dok se ne otopi. Ostaviti fil da se ohladi, pa kad pocne da se želira, preliti preko belog fila. Ostaviti na hladnom da se stegne. Umutiti slatku pavlaku pa njome ukrasiti tortu, kao i kriškama lubenice.

Savet