

Savana



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **200** g šećera
- **40** g želatina
- **3** kesicebelog šлага
- **100** gm levene plazme
- **100** gm levenih lešnika
- **1** cašakisele pavlake
- **250** ml kisele vode

Za filovanje:

- **2** kesicebelog šлага
- **150** ml kisele vode

Priprema

Sipati mleko u šerpu, dodati šecer i staviti na vatru da prokljuca. Posebno razmutiti želatin u malo hladne vode i ukuvati u mleku na umerenoj temperaturi desetak minuta. Ostaviti da se ohladi (ali ne u potpunosti-vec da bude veoma malo mlako). Umutiti 3 kesice šлага sa 250 ml kisele vode, dodati kiselu pavlaku, sve dobro sjediniti te umešati u smesu sa želatinom i dobro umutiti mikserom. Smesu podeliti na 3 dela-u jedan dodati mleveni plazma keks, u drugi mleveni lešnik, a treci ostaje beo. Pravougaoni pleh obložiti alu-folijom, usuti smesu sa mlevenim plazma keksom, malo sacekati dok se stegne pa naneti beli sloj i opet malo sacekati da se stegne i na kraju staviti sloj sa mlevenim lešnikom. Prekriti folijom i ostaviti u frižideru da se stegne. Sutradan izruciti na tacnu za tortu. Umutiti 2 kesice šлага sa 150 ml kisele vode i nafilovati celu tortu.

Savet

Ja sam umešala zelenu kolaarsku boju u umuen slag i kiselu vodu i ukrasila tortu.