

Torta Šesto culo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetankih kora**
- **400 gsmrznutog voca**
- **300 mlvode**
- **10-15 kašika šecera**
- **2 pudinga od jagode**
- **2 pudinga od vanile**
- **100 gputera**
- **200 gcokolade**
- **50 gkandirani pomelo**
- **50 gkandirana papaja**
- **vocni sok**
- **1 kesicabelog krem šлага**

Priprema

Kora: U okrugao kalup staviti koru i malo je poprskati vocnim sokom po izboru.

Crveni fil: 400 grama voca se kuva sa 300 ml vode i 10-15 kašika šecera (šecer po ukusu). Kada se voce raskuva, u to se ukuva dva pudinga od jagode.

Žuti fil: Skuvati dva pudinga od vanile (redovno) i kada se puding prohladi dodati 100 gr putera ili margarina. Kada se puding skroz ohladi može se dodati i jedna mala umucena slatka pavlaka, ali to nije obavezno. Nema greške ni sa ni bez slatke pavlake, zato je nisam dodao u opis sastojaka.

Postupak: Na koru koju smo poprskali vočnim sokom sipamo crveni vočni fil. Kada se fil ohladi, prelijemo ga otopljenom cokoladom. Kada se cokolada stegne, na nju sipamo žuti fil i sacekalo da se i on stegne. Pošto se fil stegao i ohladio i preko njega prošaramo topljenu cokoladu. Tek kada se cela torta lepo ohladi i stegne skinemo kalup i od gore tortu dekoriramo krem šlagom, kandiranim pomelom i papajom, a sa strane dekoriramo topljenom cokoladom iz dekor šprica, da dobijemo utisak kao da se cokolada topi sa strane. Tortu cuvati u frižideru.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno! :)