

Anelina torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korica:

- **200 g** mlevene plazme
- **100 g** rastopljenog maslaca (margarina)
- **100 ml** čokoladnog mleka
- **2 kašike** šećera u prahu

Fil:

- **1/2 kg** krem sira
- **200 g** šlag krema
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina, u prahu
- **1** limun
- **1/2** pomorandže
- **1** kivi
- **100 g** jagoda
- **100 g** ananasa (iz konzerve)

... i još:

- jagode
- pomorandža
- kivi
- ananas
- **1 kesica**preliva za torte

Priprema

Korica: U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati šećer u prahu, rastopljeni maslac (margarin) i čokoladno mleko. Rukom, dobro, sjediniti smesu, da postane kompaktna, da može lepo da se formira korica.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24cm. Dno kalupa premazati uljem a stranice obložiti providnom folijom. U kalup izruciti pripremljeni keks i, rukom, formirati koricu. Jagode preseći na pola i, secenom stranom, poreati iz stranice kalupa (meni je trebalo deset, vecih, jagoda).

Fil: U vanglicu sipati šlag krem (Polimarkov - on je jako gust i nema bojazni, kada se stavi voće da će da omekša) i, čvrsto, umutiti, uz dodavanje šećera u prahu. Dodati krem sir, sjediniti i, na kraju, dodati sok i izrendanu koricu, od malog limuna (ako nemate organski limun, ovaj kupovni držite u vodi, sa sodom bikarbonom, najmanje pola sata. Isprati ga, pa ga upotrebiti). Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, dodati ga u fil i, dobro, umutiti.

1/2 pomorandže, 1 kivi, 100 g jagoda i 100 gr ananasa, prethodno dobro isceenog, sitno iseckati (ako želite možete da dodate i više voća).

Iseckano voće dodati u fil i, kašikom, sjediniti. Pripremljeni fil sipati preko korice i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti u frižider pola sata, da se fil, malo, stegne, da može preko da se poreća voće, za dekoraciju.

Kada se fil malo stegao izvaditi kalup iz frižidera i, po želji, poreati voće. Preliv za tortu pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, ali umesto vode koristiti sok od ananasa (koji je ostao kada smo ocedili ananas, iz konzerve). etkicom, dobro, premazati voće i ostaviti tortu u frižider, preko noci.

Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera, skloniti obruc, kao i providnu foliju i tortu staviti na plato.

Uživajte u ukusu, ove, fantastično, kremasto - voćne torte.

Savet