

Fantasy torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krem:

- **600 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **2** jajeta
- **40 g** gustina
- **450 g** slatke pavlake
- **4** g vanile

Za drugi deo:

- **400 g** mix voca
- **200 ml** soka od voca
- **14 g** želatina

Palacinke sa kakaom:

- **230 g** brašna
- **30 g** kakaoa
- **1** prstohvatsoli
- **50 g** šecera
- **4** jajeta
- **40 g** ulja
- **po potrebi** mleka

Priprema

Prvo napravite palacinke, brašno sa kakaom prosejati, dodati so, šećer, jaja, ulje i mlekom zamesiti testo. Verujem da znate koja gustina treba da bude. Ako se odlucite da ih radite otprilike, kao što ih vecina radi, pripazite palacinke ne smeju biti masne niti zagorele, treba dobar tiganj i peci na umerenoj vatri, ali pre pecenja ostavite da odstoji smesa oko 20 minuta. Ispecite 15 velikih palacinki, jer se radi u velikom kalupu za tortu. Palacinke ostavite da se potpuno ohlade, hladne prekrijte providnom folijom da se ne osuše. Krema. Staviti mleko u šerpicu da se greje, razmutiti jaja, šećer, gustin i vanilu. Kad se u mleku vide mehurici, sklonite šerpu sa šporeta, polako sipajte smesu od jaja i stalno mešati. Vratiti na šporet i kuvati uz stalno mešanje dok se smesa ne zgusne. Smesu prebaciti u drugu zdelu, da se brže ohladi, prekrijte sa providnom folijom. Mix voce iz kompota staviti u cediljku, da se ocedi, a 200 ml soka sacuvati i u taj sok staviti želatinu i ostaviti da nabubri. U zdelu sipati slatku pavlaku, izmutite i ostavite u frižider. Kada mutite pavlaku mora biti sve hladno, posuda, metlice od miksera i krem. Uzmite kalup za tortu, precnika 24-26 cm i obložite ih sa 6 palacinki, tako da polovina ide preko obruca i jednom palacinkom pokriti dno. Staviti želatinu u šerpicu i na tiho rastopiti i umešati u krem od jaja. Uzeti slatku pavlaku i polako sve sjediniti. U kalup staviti 6 velikih kašika fila i poravnati. U drugu zdelicu za puding stavite jednu palacinku, stavite 3 kašike krema i voce za koje ste se odlucili, ako je krupno sitno ga iseckajte, palacinku sa vocem i kremom skupiti kao vrecicu i staviti u kalup gde je prvi deo fila. Tako uraditi sa još 6 palacinki, a jednu staviti u sredinu. Uzeti krem i kašikom ga gurati izmeu palacinki, okolo, iza palacinki do obruca. Sa ostatkom fila prekrijte celu tortu. Sad sve one palacinke, vratite ka sredini i prekrijte završnom petnaestom palacinkom. Blago pritisnite odozgo, pokrijte folijom i stavite u frižider preko noci. Ukrasite po želji. Možda vam se cini da je komplikovana, ali procitajte recept nekoliko puta i videćete da je lako, a uživacete i u rezanju torte, jer je svako parce drugacije. Iznenadite nekad svoje najmilije i svoje goste ovom finom i zanimljivom tortom, koja nije preslatka.

Savet