Torta sa aronijom i ribizlama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **220 g**brašna
- **3/4 kašikice**sode bikarbone
- **1,5 kašikice**praška za pecivo
- **1/2 kašikice**soli
- **200 g**šecera
- **180 g**butermilk
- **1 velika kašika**sirceta
- **150 g**maslaca
- **3 velika**jaja
- **2 kafene kašikice**vanile
- **2 kašikice**praha od aronije

Za brzi fil:

- **250 g**krem sira
- **par kašika**džema

Glazura:

- **250 ml**vode
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina

Priprema

Sjediniti brašno, sodu bikarbonbu, prašak za pecivo, so i ostaviti sa strane. U buttermilk staviti sirce, izmešati i ostaviti sa strane. Maslac i šecer umutiti da se sjedini. Dodati jedno po jedno jaje, izmešati. U buttermilk stavit prah aronije. Naizmenicno dodavati prosijano brašno i mleko-butermilk, mutiti spatulom i na kraju sve sjediniti sa mikserom. U kalup za torte staviti papir za pecenje ili ga premazati sa malo brašna i posuti sa brašnom, višak brašna istresti. Staviti peci na 180*C, proveriti cackalicom da li je biskvit pecen. Ostavit 15 minuta u kalupu, a potom izvaditi i ohladiti, najbolje preko noci. Brzi fil: Umutiti 250 g krem sira i u to dodati par kašika džema. Ribizle ocistiti, samljeti stapnim mikserom i staviti kuvati sa šecerom... Šecera staviti po ukusu. Kad se zgusnuo skloniti sa šporeta i ohladiti. Možete koristiti em koji imate i volite, ja sam se odlucila da napravim sa ribizlama. Ohlaenu tortu preseci na 3 dela i filovati. Glazura: Skuvati caj od suve aronije u 250 ml vode, dodati 2 kašike šecera. Jedan želatin pripremiti po upustvu na kesici, otopiti malo nabubreli želatin, pomešati u skuvani caj. Malo prohladiti i preliti preko hladne torte. Tortu ukrasite sa vocem.

Savet

Za ovu tortu možete koristiti i prehrambenu boju, ali ja ipak volim prirodno. Prah od voa se može kupiti u prodavnicama zdrave hrane, ali ako želite intenzivnu ljubiastu boju, potražite prah od borovnica ili malina.U torti se ne oseti, samo menja boju biskvita.