

Lagana vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 mandarina
- 4 kivija
- 300 g jagoda
- 500 ml jogurta
- 2 kesice želatina
- 120 ml vode
- 100 g šecera
- 200 g šlaga
- 200 g šlaga za ukrašavanje
- 250 g mlevenog keksa
- 1 puna kašika kakao
- 100 g margarina
- 50 ml mleka

Priprema

Mleveni keks pomešati sa kakaom. Margrain istopiti pa sipati u keks. Postepeno dodavati mleko. Rukama sve sjediniti pa u kalupu sa skidajucim obrucom, formirati koru.

Ostaviti u frižider dok se sprema fil. Želatin preliti sa vodom i ostaviti da nabubri. U šerpicu sipati jogurt i šećer. Zagrevati do tačke ključanja, a onda skloniti sa ringle i umešati želatin. Mešati dok se želatin skroz ne istopi.

Ostaviti sa strane da se skroz ohladi. Jednu mandarinu ostaviti za dekoraciju, a drugo voće iseckati na kockice. Izmutiti 200 g šlaga prema uputstvu. Ohlaen jogurt sipati u izmucen šlag, pa kašikom ili varjačom sve lepo sjediniti. Dodati iseckano voće pa sve lepo kašikom izmešati. Sipati pripremljenu smesu u kalup preko keksa.

Ostaviti tortu da se dobro ohladi i stegne.

Kada se torta dobro stegne, pažljivo skinuti obruc. Izmutiti preostali šlag.

Dekorirati tortu po želji umucenim šlagom i jednom mandarinom.

Savet