

Lagana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** keksa
- **4 kašike** šlaga

Premaz:

- **100 g** mlječne čokolade
- **1 kašika** ulja

Fil:

- **200 g** krem sira ili nekog drugog
- **400 ml** slatke pavlake
- **300 g** voća
- **10 g** želatina

Vocni preliv:

- **300 ml** soka
- **1 kesica** providnog želatina

Po želji za ukrašavanje:

- **malovoca**
- **malojestivog cveca**

Priprema

Kalup za torte do 22 cm. Kod mene je bilo zamrznuto voće: aronija, kupine, maline i borovnice, staviti u cediljku da se ocede i odlede. Keks ako nije mljeven, staviti u kesu i oklagijom izmrviti. U zdelu staviti slatku pavlaku i izmiksati u šlag. Izmravljeni keks staviti u zdelu, dodati nekoliko kašika šlaga i izmešati. Kalup za torte, koji se otvara, premazati sa maslacem i staviti na donji deo papir za pečenje. U kalup staviti keks i čašom ili kašikom rastanjiti na veličinu kalupa. Staviti u frižider. U šerpicu staviti izlomljenu čokoladu sa kašikom ulja i na laganoj vatri otopiti. Izvaditi kalup iz frižidera i preko keksa sipati čokoladu, vratiti u frižider, da se ohladi i stegne. Želatinu pripremiti po uputi sa kesice. U zdelu staviti sir i izmuceni šlag (ukoliko volite slaše, sad je vreme da dodate šećer u prahu po svom ukusu, ja nisam stavljala). Lagano otopite želatinu i umešajte u fil. Fil podelite na 2 dela. U jedan deo dodajte voće, promešajte. Izvadite kalup iz frižidera i stavite prvo fil sa voćem, izravnajte i stavite drugi deo bez voća, izravnajte i nazad u frižider da se dobrooo ohladi. Kad se torta dobro ohladila, pripremite voćni preliv. U šerpicu stavite sok, želatinu i smesu zagrevajte u stalno mešanje do ključanja, dok se ne rastvori grudvice. Ostaviti nekoliko minuta da se ohladi i preliti preko torte u kalupu. Staviti u frižider. Dobro ohlaenu tortu izvaditi iz kalupa, tankim nožem precizno sa unutrašnje strane kalupa, skinuti papir, lahano podići tortu i staviti na tanjir za serviranje. Tortu ukasiti po želji voćem ili šlagom.

Pomešati šlag sa keksom.

Formirati podlogu od kesa.

Na podlogu staviti čokoladnu glazuru.

Staviti u frižider da se dobro ohladi.

Ukasiti po želji sa voćem.

i vreme da se proba. :) Lagana i fina.

Savet