

Vocna torta sa malinama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šlaga (na meru)
- 1 l mleka
- 300 g Plazma Mlevena
- 30 g želatina
- 5 kašike šecera (po želji možete smanjiti ili povećati količinu šecera u zavisnosti koje voće stavljate)
- 1 kg malina (može i drugo voće po želji)
- 500 dl hladnog mleka (ili vode za šlag za premazivanje torte)

Priprema

Odvojiti 1 dl mleka i u njega potopiti želatin. Preostalo mleko staviti da se kuva. Kada pocne da vri, dodati šecer, potopljen želatin i kuvati 5 minuta. Ohladiti mleko dobro i u njega sipati 700 g šlaga i dobro umutiti.

Umuceni šlag podeliti na 2 polovine. U jednu polovinu šlaga lagano umešati maline i sipati u dublji pleh (obložen folijom, koja prelazi preko ivice pleha). Ravnomerno rasporediti šlag sa malinama.

U drugu polovinu šlaga izmešati Plazma Mlevenu i sipati preko malina. Izravnati i staviti u zamrzivac 2 sata.

Na ohlaenu i cvrstu masu ogozgo stavite odgovarajuci poslužavnik i okrenite zajedno sa plehom (keks sa šlagom da bude dole, a voće gore). Pleh i foliju skloniti.

Umutiti preostalih 300 g šlaga i staviti odozgo.

Ako ukucani vole razlicito voce, onda možete podeliti polovinu šlaga na 2-3 dela i umešati nekoliko vrsta voca i svako posebno rasporediti u pleh. Tako da svako dobija, tortu od voca po želji.

Za letnji period odlicno osvežava. Prijatno!