

Torta frutissimo



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 2 kašike kakaoa
- 4 kašike ulja
- 4 kašike tople vode
- 2 kašike griza
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 dl slatke pavlake
- 1 kesica želatina
- 4 dl frutiss (vocnog jogurta jagoda)
- 300 g jagoda
- 100 g mlecne cokolade

Priprema

Ispici dve okrugle kore (kalup 26 cm): Umutiti 2 jajeta, 3 kašike šecera, 2 kašike ulja, 1 kašika kakaoa, 1/2 praška za pecivo, 1 kašika griza, 3 kašike brašna i 2 kašike vode. Kalup obložiti pek papirom i peci 4-5 minuta na 250 stepeni. Ispici još jednu koru.

U šerpici zagrejati jogurt, razmutiti želatin u 3 kašike vode, dodati jogurtu. ostaviti da se jogurt ohladi.

Umutiti 3 dl slatke pavlake, dodati jogurt i seckane jagode. Promešati. Naneti na koru, koru prethodno poprskati sa malo mleka, staviti drugu koru.

Istopiti na pari 100 g cokolade, dodati 1 dl slatke pavlake, promešati. Razliti na tortu.

Dekorirati ostatkom slatke pavlake i jagodama. ostaviti par sati da se hladi u frižideru.