

Ananas torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Vocni fil:

- **1** lsoka od ananasa (NEXT 100% od ananasa)
- **3** kesicepuding od vanile
- **6** kašikakristal šecera
- **250** gposnog margarina (VITALov)
- **250** gšecera u prahu
- **3** kesicevanilin šecera

Beli fil:

- **250** mlbiljne slatke pavlake (MEGGLE)

Korice:

- **1** pakovanjekora za Rozen tortu

Poslednji fil - preliv za dekoraciju:

- **1** kesicaposnog želatina
- **1 mala konzerva (370 g)** komposta od ananasa

Priprema

Vocni fil, kuva se na pari. U koliko nemate šerpicu za kuvanje na pari, improvizujte tako što cete u vecu šerpu sa vodom staviti manju i voditi racuna da se dno iste ne uroni u vodu. U manju šerpu sipati 600 ml soka od ananas, dodati kristal šefer (može i manje, staviti po svom ukusu) i kuvati dok se šefer ne otopi i ne dodje do kljucanja. U meuvremenu, u 400 ml preostalog soka rastvoriti puding, pa polako uz mešanje dodavati provrelem soku od ananasa. Kuvati uz stalno mešanje dok ne postane gusto. Znacete da je fil gotov ako povucete varjacim po dnu šerpe. Za njom ostace cist trag, a sadržaj se nece razlivati brzo. Skloniti sa vatre. Staviti na hladno (što ne podrazumeva frižider).

Penasto umutiti margarin sa vanilin šeferom i šeferom u prahu. Kada se dobije fina glatka tekstura bez šecera koji krcka pod zubima, dodati je u ohlaen fil od ananasa i dobro sjediniti.

Suština belog fila je dobro umucena biljna pavlaka.

Filovati kore za "Rozen" tortu naizmenicno, vocnim pa belim filom. Tanko filovati, npr. 4-5mm. Postupak ponavljati dok ima fila ili kora. S tim što je uvek bolje da bude viška fila nego obrnuto.

Kad zavšite sa filovanjem kora, na poslednjoj poredjajte sitno seckan kompot od ananasa. Ja sam to uradila u vidu neke slicice, pa sam samim tim dobila i dekoraciju :). *Nemojte baciti sok iz kompota, trebace vam kasnije!

Priprema želatina: U koliko nije drugacije napisano na poleini kesice, rastvoriti kesicu želatina u 400 ml hladne vode i zagrevati na tihoj do umerenoj vatri UZ STALNO MEŠANJE, do potpunog rastvaranja. Kada baci prvi kljuc, skloniti sa vatre da sa prohladi malo. Licno, volim da iskoristim sok iz kompota za rastvaranje želatina. Važno je samo procediti ga kako ne bi koji delic ananasa otisao. Na tu kolicinu soka dodati vode do 400 ml i na isti nacin kao što navedoh, pripremiti želatin.

Isecite papir za pecenje u vidu trake, tako da širina trake bude viša od visine torte pa "uramite" tortu. To ce poslužiti da se želatin, kojim cemo prelitit tortu i komadice ananasa, ne razlijije sa strane.

Nežno sipati želatin vodeći racuna da je ravnomerno rasporeen. Ostaviti tortu na ravnu površinu u jednom i na hladno kako bi se želatin stegao. Kada se stegne, ukloniti papir za pecenje i poslužiti tortu :) PRIJATNO :)

Savet

*Kako se ne bi napravila korica pri hlaenju vonog fila, posudu možete prekrigli: papirom za peenje, folijom, krpom... *VITAL margarin ima jai miris od ostalih, pa je poželjno duže ga mutiti. *Da bi se biljna pavlaka dobro umutila potrebno je dobro je ohladiti. *Kako bi papir za peenje dobro prianjao uz ivice torte, sigurnije je pricvrstiti ga nekom trakom. *Tortu sa želatinom u vidu dekoracije, ne izlagati pretežno niskim temperaturama, jer želatin se ledi, a samim tim i pua.