

Torta sa vocem



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikehladne vode

Krem:

- 500 mlvocnog jogurta (jagode)
- 180 gprah šecera
- 500 mlslatke pavlake (Hole)
- 300 gcrvenog voca (jagode, maline...)
- 2 kesice (po 10g)želatina u prahu

Dekoracija:

- voce po izboru (raznih boja)
- 1 kesicapreliva za tortu (Dr. Ouetker)

Priprema

U kalup staviti pek papir, a ivice namazati margarinom i posuti brašnom. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodati

šecer. Još malo mutiti, pa dodati žumanca, brašno, kakao, prašak za pecivo, 2 kašike vode i sve kašikom izmešati. Sipati u kalup i ispeci koru. Ispecenu koru vodoravno preseći da se dobiju dve kore.

Krem: Slatku pavlaku dobro umutiti mikserom. U drugom sudu izmešati voćni jogurt i prah šecer. U manjoj šerpi, želatin izmešati sa 8 kašika vode, ostaviti 10-ak minuta da nabubri, pa onda staviti na vatru da se otopi, ali ne sme da provri. Otopljen želatin odmah sipati u jogurt i lagano promešati. Dodavati u ulupanu slatku pavlaku neprestao mešajući najmanjom brzinom na mikseru dok se masa ne ujednaci. U smesu dodati voće (ako su jagode krupnije iseci ih), i sve još jednom kašikom polako promešati. Na tacnu za tortu staviti jednu koru. Na nju staviti obruc od kalupa. Na koru sipati krem, pa na krem staviti drugu koru. Blago pritisnuti rukom, da se krem i kora zalepe jedno za drugo. Tortu staviti u frižider na 1h, pa je ukasiti po želji. Voće poreći na koru da se dobije lep izgled. Kesicu prelića za torte (Dr. Oetker), spremiti prema uputstvu na kesici i sipati po jednu kašiku toplog prelića na svaku voćkicu, dok se ne utroši sva količina prelića. Sada tortu ostaviti u frižider 24h, a pred služenje, nožem odvojiti krem od obruca, skinuti obruc i poslužiti tortu.

Savet

1. Tortu sam pekla u kalupu prenika 28cm. 2. Pekla sam korice iz dva puta. Po 3 jaja, 3 kašike šećera, 3 kašike brašna, 1 kašika kakaoa, 1/2 praška za pecivo, 1 kašika hladne vode.