

Sito torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 3žumanceta
- 50 gšecera
- 2 kašikevrole vode
- 1 kašikekašika ulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 80 gbrašna
- 1 kašikakakaoa
- 3belanceta

Fil:

- 1veca konzerva ananasa (krugovi)
- 400 gsvežih jagoda
- 2pomorandže
- 2kivija
- 100 gšecera
- 150 gjogurta (3,2%mm)
- 200 mlslatke pavlake
- 1/2limuna - sok
- 1.5 kesicaželatina
- 1 kesicasvetlog preliva za torte

Za ukrašavanje:

- jagode ili voće po vašem izboru
- šlag za ukrašavanje

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati vrelu vodu i ulje i na kraju brašno pomešano sa pecivom i kakaom. Umutiti cvrsto belanca i kašikom ih sjediniti sa žumancima. Staviti da se peče u kalupu veličine 28, na 170 stepeni. Kada se ispeče ostaviti da se ohladi. Od pečene kore izrežite krug obima sita (obim sita je 23cm), a ostatak kore isecite na kockice i poprskati sokom od ananasa.

Sito (cetka za testeninu) stavite u neku posudu - da se iscedi suvišni sok od voća. Sito obložite kolutorima ananasa, u šupljine ubacite jagode, pomorandže, kivi ili voće po izboru.

U ostatak pečene kore, koju ste iseckali na kockice i poprskali sokom od ananasa, dodajte ostatak jagoda, pomorandže, kivi i ananasa (iseckanih na kockice).

Jogurt pomešajte sa šećerom i sokom od limuna, zagrejte na tihoj vatri da se šećer otopi i zatim dodati pripremljen želatin, prema uputstvu na kesici. Paziti da masa ne provri. Ostaviti da se prohladi.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, dodati mlaku smesu jogurta i želatina i sve dobro umutiti. Na kraju dodati iseckanu koru sa voćem. Sve zajedno dobro promešati i sipati u sito preko pripremljenog voća.

Poklopite korom koju ste iseckali u krug.

Ostaviti u frižider da se dobro stegne (najbolje preko noci). Kada se torta stegla, izvrnuti je na tacnu za torte. Preliv za tortu pripremiti prema uputstvu na kesici i cetkicom naneti preko torte. Ukrasite je po želji.

Savet