

## *iz kejk fantazija*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** mekšalog margarina
- **50 g** šećera u prahu
- **100 g** seckanih oraha
- **2** zamrznute pomorandže

#### **Fil 1:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **300 g** krem sira
- **4** vece kajsije
- **200 g** malina

#### **Fil 2:**

- **2** kesice krem šlaga od vanile
- **400 ml** mleka
- **200 g** samlevenih napolitanki od lešnika

#### **Glazura:**

- **500 g** malina

- **12 kašika**šecera
- **100 ml**vode
- **1 kesica**pudinga od malina

## **Priprema**

Kora: U dublju ciniju staviti mleveni plazma keks. Dodati omekšali margarin. Šecer u prahu, sitno seckane orahe i izrendane pomorandže (izrendane cele pomorandže - korica i sredina). Rukama sjediniti sve sastojke.

Uzeti dublju šerpu (precnika 28cm) i obložiti je (dno i stranice) providnom samolepljivom folijom.

Fil 1: Umutiti cvrsto slatku pavlaku, sa postepenim dodavanjem šecera u prahu. Dodati krem sir i mikserom sjediniti sastojke. Kajsije oljuštiti, pa ih iseckati sitno. Voce (iseckane kajsije i cele maline) dodati u umuceni krem, pa kašikom pažljivo sve sjediniti.

Fil 2 : Umutiti šlag krem sa dodatkom mleka. U umucenu masu dodati samlevene napolitanke sa lešnicima (fil je malo rei, ali to neka vas ne buni, napolitanke upiju višak tecnosti).

Glazura: Maline staviti u jednu šerpicu i dodati 12 kašika šecera. Promešati i staviti na tihu vatru, da prokljucaju. Kuvati maline 5 minuta, pa ih ispasirati. U 100 ml vode rastvoriti kesicu pudinga od malina. Ispasirane maline ponovo vratiti na vatru, pa kada ponovo prokljucaju dodati im razmuceni puding i skuvati da se zgusne. Ostaviti da se prohladi.

Slaganje torte: Na dno obložene šerpe rukama utisnuti koru. Ruke stalno vlažiti vodom, da bi bez problema mogli da formirate koru. Staviti u frižider dok pripremate prvi fil. Pripremljen fil razliti preko kore, poravnati i ostaviti u frižider, dok stigne drugi fil. Drugi fil sipati preko prvog fila, poravnati i ponovo ostaviti u frižider. Kad pripremite glazuru mešajte da se brže prohladi (najbolje staviti šerpicu u vanglu sa hladnom vodom) i mlaku brzo razlijte preko torte, poravnati širokim nožem, pa ostaviti u frižider preko noci. Sutradan, uz pomoc postavljene folije, izvaditi tortu iz šerpe, skloniti foliju, staviti tortu na tacnu i uživajte u lepoti ukusa.

## **Savet**