

iz kejk fantazija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **300** gmlevene plazme
- **200** gomekšalog margarina
- **50** gšecera u prahu
- **100** gseckanih oraha
- 2zamrznute pomorandže

Fil 1:

- **500** mlslatke pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **300** gkrem sira
- 4vece kajsije
- **200** gmalina

Fil 2:

- 2kesice krem šлага od vanile
- **400** mlmleka
- **200** gsamlevenih napolitanki od lešnika

Glazura:

- **500** gmalina

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

Priprema

Kora: U dublju ciniju staviti mleveni plazma keks. Dodati omešali 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 ispasisirati. 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 pomoć postavljenih folija, izvaditi tortu iz šerpe, skloniti foliju, staviti tortu na tacnu i uživajte u lepoti ukusa.

Savet