

Torta sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za I testo:

- 1 žumance
- 40 g šećera
- 75 g margarina
- 150 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Za II testo:

- 2 jajeta
- 2 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Za III testo:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

Krema:

- 160 g praška za sladoled sa ukusom čokolade

- **350 g**šlaga
- **6 d**lmleka
- **1 kesica**želatina
- **5 kašika**šecera
- **100 g**cokolade

Još:

- pekmez od kajsije

Preliv:

- **300 g**šumskog voca
- **3 kašike**šecera

Priprema

Za 1 testo umutiti žumanca sa šećerom i margarinom umešati brašno sa praškom za pecivo. Testo rastanjiti i staviti u kalup za torte peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Za 2 testo penasto umutiti jaja sa šećerom umešati brašno sa praškom za pecivo. Smesu uliti u kalup za torte i peci na 200 stepeni 15-20 minuta. Za 3 testo jaja penasto umutiti sa šećerom umesati brašno sa praškom za pecivo. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Trece testo premazati pekmezom urolati i iseci. Zelatin pripremiti prema upustvu, cokoladu narendati. Prah za sladoled i šlag sa šećerom umutiti, umešati otopjen želatin i cokoladu.

U kalup za torte staviti 1 testo premazati pekmezom staviti 2 testo okolo poredati šnite rolade u sredinu staviti kremu, poravnat i ostaviti u frižideru 1-2 sati.

Šumsko voće kuvati sa šećerom dok ne pocinje da se malo stegne ohladiti preliti preko kreme i ostaviti preko noci u frižideru.

Savet