

Citrus torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **2 kutije** mlevene plazme
- **1** limun kora
- **250 g** maslaca
- **150 ml** slatke pavlake
- **po ukusu** šećer

Krem:

- **2** limete
- **2** limuna
- **4** lista nane
- **9 kašika** žutog šećera
- **850 ml** slatke pavlake
- **1** kisela pavlaka
- **1** **veci** avokado
- **2 kesice** želatina

Glazura:

- **2 kesice** želatina
- **par** listica nane
- limunada
- **1/2** limete

Priprema

Mlevenu plazmu pomešate sa rastopljenim puterom, dodate nemucenu slatku pavlaku i ukoliko želite dodate šećer. Masu rasporedite u okrugli kalup za torte ili poslužavnik.

Umutite slatku pavlaku i tokom mucenja dodajete šećer. U umuceni krem dodajete kiselu pavlaku, sok od limete i limuna. Listice nane i avokato sitni iseckaje i izgnjecite viljuškom ili ispasirajte u blenderu i tu smesu dodajte predhodno umucenom kremu. Po uputstvu sa kesice rastopite želatin i dodajte u krem. Krem sipati preko kore u kalup za tortu. Stavite u frižider dok pravite glazuru.

Glazura: Oljuštite limetu, razdvojte na režnjeve. Režnjeve iseckajte na trouglice, nanu što sitnije i avokado na sitne kockice, pomešajte voće sa kašikom žutog šećera i stavite a ostoži dok kuvate želatin. Želatin kuvajte po uputstvu sa kesice i umesto vode dodajte jako zasladjenu limunadu. Slobodno stavite malo više tecnosti nego što piše na kesici želatina, ali ne preterujte.

Savet

Tortu ostaviti u frižideru par sati pre serviranja. Osvežavajući ukus citrusa i nane je idealan za leto, ali ljubiteljima ove kombinacije ukusa uvek će prijati. Ukoliko volite sladje torte dodajte više šećera u fil.