

Torte od voća



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Voće

- **2 kg**banana
- **1 kg**pomorandži
- **1-1.5 kg**kivija
- **1 manja konzerva**ananas a isecenog na krugove

Ostalo:

- **2 kutije**piskota
- **6 kesica**crveni preliv za torte
- **1 kesica**beli preliv za torte

Priprema

Torta se slaže u posudu zapremine 5l ili neku drugu dublju posudu koja odgovara tacni na kojoj će stajati torta. Na dno posude se stavi jedno pakovanje piškota, piškote se slažu prvo u krug, a preostale između tako da ima razmaka. Preko piškota se iseku 2 banane na krugove, 1 pomorandža i 1-2 kivija. Preko voće ponovo poreati piškote i iseckati voće kao i prvi put. Između zida šerpe i naseckanog voća napraviti ukrasnu ogradicu od kriški pomorandže i pola koluta ananasa. Kriška pomorandže se zaseče i otvoriti (raskrili) tako da unutrašnji deo koji je tamnije boje doe do zida šerpe, i naizmenično se stavlja ananas i pomorandža. Kada se završi sa ukrasnom ogradicom, koja ne mora da bude kako sam opisala, može se kombinovati i drugo voće. Sve zavisi od maštete, skuva se preliv i torta prelije. Preliv: Staviti 6 dl vode (3 čaše) i 12 kašika šećera da provri (ne da kljuca), posebno razmutiti 3 crvena preliva za tortu u malo hladne vode (voditi racuna da ne ostanu grudvice) i dodati u provrelu vodu, mešati 1-2 minuta skinuti i prelititi nareano voće. Ponoviti sve isto još jednom. Napraviti drugi red ukrasne ogradice tako što će pomorandža doci iznad ananasa, a kivi iznad pomorandže. Odgore treba da bude

voce. Ostaviti u frižider par sati, a oda izruciti tortu na odgovarajuću tacnu. Kada je torta na tacni odgore su piškote. Tortu ukrasiti kolutovima ananasa, pomorandžom (celu pomorandžu podeliti na dve polovine, a onda polovinu tanko seći popreko tako da se dobiju latice koje kada se stave oko koluta ananasa na sredinu izgledaju, kao cvet) i kivi. Kada je cela površina pokrivena vočem skuva se jedan providni (beli) preliv tako što se uzme 2 dl (jedna caša) vode, 3 kašike šećera i skuva se preliv koji je razmucen u malo hladne vode. Polako kašikom se zalije voće koje je ukras torte.

Savet

Može se kombinovati i drugo voće po želji ili ono koje imate. Torta je dosta teška pa treba da bude jaka tacna ili zvono. Probajte da napravite ovu tortu, izgleda komplikovano ali verujte da nije.