

Torta sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **120** gšecera
- **1** kesicavanilinog šecera
- **50** gbrašna
- **40** gkakaoa
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **150** mlmleka

Fil:

- **300** mlmleka
- **1** kesicapudinga od vanile
- **2** kesicevanilinog šecera
- **4** kašikešecera
- **1**margarin
- **50** gšecera u prahu
- **200** mlslatke pavlake
- **1** pakovanješumskog voca
- **1** kesicakremfiksa

Žele kockice:

- **1** kesicapreliva za kolace (bezbojan)
- **1**ekstrat od maline

Glazura od cokolade:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** mleka
- **4 kašike** ulja

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem mešavine šecera i vanilinog šecera. Dodati žumanac i umutiti u penasti krem. Sipati mleko, promešati, pa dodati mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Mikserom sve sastojke sjediniti.

Pripremljeno testo sipati u pleh, preko pek papira, i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Pecenu i ohlaenu koru preseci uzdužno dva puta, da se dobiju tri korice.

Fil: Od 300 ml mleka odvojiti malo i razmutiti puding od vanile. Ostatak mleka, zajedno sa 4 kašike šecera staviti da prokljuca. U prokljucalo mleko sipati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. Preko skuvanog pudinga staviti providnu foliju (direktno na površinu) i ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladi dodati mu penasto umuceni margarin sa šecerom u prahu. Umutiti mikserom dok masa ne postane penasta. Na kraju dodati cvrstu umucenu slatku pavlaku sa kremfiksom. Sjediniti sve sastojke.

Žele kockice: Preliv za kolace pripremiti prema uputstvu sa kesice. Dodati aromu maline (kolicina - poželji), Razliti u pleh, debljine 0,5 cm i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu masu izruciti na dasku za secenje i iseckati kockice (velicina, po želji).

Slaganje torte: Na tacnu za tortu staviti jednu koru i poprskati je mešavinom mleka i ruma. Premazati je filom. Po filu rasporediti oceeno šumsko voce (ili voce po vašem izboru). Preko voća staviti drugu koru (sve kore poprskati mešavinom mleka i ruma), premazati je filom, staviti iseckane žele kockice, pa poklopiti sa trcom korom. Ivice torte premazati filom, pa išarati žele kockicama. Zadnju koru preliti cokoladom.

Glazura od cokolade: U manju šerpicu staviti cokoladu sa svim navedenim sastojcima i na tihoj vatri mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti sa vatre, mešati još 1-2 minuta i preliti preko torte. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet