

## Vocna šlag torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za tortu:

- **300 g** krem šlaga od vanile
- **300 ml** hladne kisele vode
- **200 g** šećera u prahu
- **400 ml** kisele pavlake
- **300 g** mlevene plazme
- **1/2 kg** jagoda
- **1/2 l** jogurta
- **2 kesice** želatina
- **1 kesica** crvenog prelića za torte
- **100 g** izrendane čokolade

### Priprema

Šlag staviti u dublju vunglicu, naliti sa kiselom vodom i umutiti. U toku mucenja postepeno dodavati šećer. Dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Na kraju dodati jogurt i sve umutiti.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Kada ste ga otopili dodati ga umucenoj masi. Kremastu masu podeliti na tri dela.

U prvi deo dodati mlevenu plazmu, sjediniti varjačom, i formirati koru, u kalupu sa obrućem veličine 28 cm.

U drugi deo staviti 300 g iseckanih jagoda, promešati i sipati preko kore sa keksom. Ravnomerno rasporediti.

U treci deo staviti izrendanu cokoladu i sipati preko fila sa jagodama.

Pripremiti crveni preliv za torte prema uputstvu sa kesice. Preostalih 200 g jagoda iseckati sitno i rasporediti po površini torte. Preliti prelivom i ostaviti preko noci u frižideru.

Sutradan stavite kalup sa tortom na tacnu za služenje, skinuti obruc i uživajte u ukusu torte.

### **Savet**