

Avokado torta, kremputer avo i limeta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 i 1/4 šoljeprosejanog brašna**
- **1 kašicica sode bikarbune**
- **1/2 kašicica soli**
- **800 g zrelog avokada (napravimo pire)**
- **2 kašike istopljenog putera**
- **1 šolja šecera**
- **2 kašice cavanile**
- **1 velika jaja**
- **1/2 šoljedžema od maline**
- **1 šolja kisele pavlake**

Fil:

- **1/2 avokada, pire**
- **3 kašike putera omekšanog**
- **2 kašike krem sira**
- **4 šolje šecera u prahu**
- **1 kašica carendane kore limete**
- **2 kašike soka od limete**
- **1 kašica cavanile**

Priprema

Predgrejemo rernu na 160 stepeni Celzija. Pripremimo dve okrugle tepsi sa dnom koji se može izvaditi, razmere 20 cm. Na dno stavimo papir za pecenje. Ja sve isprskam uljem, sprejom. U jednu ciniju, prosejemo brašno dodamo bikarbonu i so. U drugoj ciniji mikserom umutimo avokado i puter dok ne dobijemo glatku masu. Dodamo vanilu, pa jaje jedno po jedno sve vreme miksajuci. Sada dodamo pavlaku i na niskoj brzini miksamo. Dodajemo malo po malo brašna, ja obicno oko pet puta i svaki put dobro sjedinimo. Kada je sve brašno umiksano, povecamo brzinu i miksamo još oko 20 sekundi.

Podelimo testo u pleh (ja nemam dva, pa sam dva puta pekla). Pecemo 25 minuta. Kada je peceno, ostavimo u plehu da se hlađe 10 minuta, zatim izvadimo i ostavimo na žici da se potpuno ohladi.

Dok se kolac hlađe pripremimo fil. U ciniji mikserom miksamo pire avokada i puter u glatku masu. Miksajuci polako dodajemo šećer u prahu. Kada je sve glatko sjedinjeno dodamo sok i rendanu koricu od limete i vanilu. I ovo dobro sjedinimo sa ostatkom. Ako je pregusto dodamo malo mleka. Sada jedan kolac stavimo na tanjur i premažemo džemom od maline. Stavimo drugi kolac odozgo.

Stavimo drugi kolac odozgo.

Sada pocinjemo dekoraciju.

Savet

Ova torta izgleda mnogo komplikovanija nego što jeste! Ako ste se iznenadili upotrebom avokada u njoj još više e vas iznenaditi kako je ukus dobar sa njim u kolaima. U originalnom receptu se koristi kalifornijski avokado, koji je ogroman, jer je potrebno 800 grama u receptu. Ja preferiram domai avokado vrste Hass koji moj komšija ima na drvetu i koristila sam 5 manjih avokada. Pa da predjemo na pripremu. Ako nekoga interesuje kako se uzboga avokado pogledajte na mom blogu <http://www.dzolistic.blogspot.co.nz/2014/04/kako-uzgajati-avokado-iz-kostice.html>