Roendanska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevene plazme
- **4 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica**krem pudinga sa ukusom cokolade
- **200 g**margarina (putera)

Fil:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **450 g**krem sira (sveži sir ella, 0% m.m)
- **2 kesice**želatina
- **250 g**šecera u prahu
- **1 kesica**krem šlaga od cokolade
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**suvog groža
- rum

...i još:

- **2 veca pakovanja**piškota sa ukusom kakaoa
- **300 g**šumskog voca (Frikom)
- **2**breskve
- **2**nektarine
- **2**kivija

Po vrhu:

- **2**breskve
- **3**nektarine
- **1**kivi
- **1 kesica**providnog preliva za torte

Priprema

Kora: Mlevenu plazmu staviti u dublju posudu. Krem puding pripremiti prema uputstvu sa kesice. Margarin rastopiti. U posudu sa plazmom dodati krem puding, šecer u prahu i margarin. Rukom sve sjediniti.

Zbog visine torte uzeti dublju šerpu (vel. 28 cm) i obložiti je sa providnom folijom, ali tako da folija "visi" preko šerpe, da bi sutradan lako izvadili tortu.

U tako obloženu šerpu staviti pripremljenu smesu i rukom (koju kvasimo u vodi) utapkamo koru, a zatim se na nju poslažu piškote (provucene kroz mleko). Ostaviti u frižider, dok se sprema fil.

Fil: Pre nego što pocnemo da spremamo fil, suvo grože staviti u jednu cašu i preliti sa rumom. U vecu vanglicu sipati slatku pavlaku i, sa postepenim dodavanjem šecera u prahu, umutiti u cvrsti šlag. Dodati krem sir i mikserom sjediniti.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice i sipati u umucenu pavlaku, neprestano muteci mikserom.

Umucenu slatku pavlaku, sa krem sirom i želatinom podeliti na tri dela. Breskve i kivi oljuštiti a nektarinama samo skloniti koštice. Voce sitno iseckati. Šumsko voce odlediti i ocediti od soka. Šlag krem od cokolade umutiti prema uputstvu sa kesice.

U jednu trecinu podeljene slatke pavlake staviti iseckano voce, blago promešati i sipati preko formirane kore. U drugu trecinu pavlake dodati umuceni krem šlag od cokolade, isceeno suvo grože i mlevene orahe. Sve sjediniti mikserom i staviti preko prvog fila. I na kraju, za treci deo fila, isceeno šumsko voce dodati u slatku pavlaku, polako sjediniti i staviti preko coko fila. Poravnati.

Po vrhu: Breskve i kivi oljuštiti, a nektarinama samo skloniti koštice. Kivi iseci na tanke krugove, a breskve i nektarine na tanke režnjeve. Poreati voce po površini torte.

Preliv za tortu spremiti prema uputstvu sa kesice. Posudu sa prelivom, kada je skinete sa šporeta, držati u šerpici sa vrucom vodom. Tako cete spreciti da pocne da se želira dok prelivate voce. Kašikom uzimati preliv i prelivati preko voca, pocevši od sredine torte.

Tortu ostaviti u frižider, preko noci. Sutradan je pomocu folije izvaditi iz šerpe i staviti na tacnu za posluženje (bilo bi dobro da vam neko pomogne prilikom vaenja torte). Polako podignite deo po deo kore od keksa i skloniti foliju.

Savet

Ova torta je napravljena povodom roendana mog mlaeg sina. Rekao mi je šta bi voleo od sastojaka tako da sam ja sama formirala tortu, prema njegovim željama. Važno je da se njemu, i njegovom društvu jako svidela.