

Torta od šljiva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šljiva
- **100 g** crne čokolade
- **50 g** kornfleksa
- **3 kesice** želatina
- **4 kašike** tečnog meda
- **2 dl** soka od grožđa
- **250 g** Moja Kravica krem sira
- **100 g** milerama
- **1 grancikar** ružmarina

Priprema

čokoladu izlomite i otopite na pari. Dodajte izmrvljen kornfleks i mešajte dok se masa ne sjedini.

Okruglim kalup prečnika 18 cm obložite pek-parirom i u njega sipajte čokoladni kornfleks, poravnajte i ostavite da se ohladi. Potom ohladjenu podlogu stavite na tacnu za posluživanje.

Želatin pripremite po uputstvu sa kesice. Šljive prepolovite, izvadite kostice i kuvajte na umerenoj temperaturi sa ružmarinom, sokom i medom.

Kada šljive omekšaju sklonite sa vatre, izvadite ružmarin, dodajte želatin, dobro umutite i ostavite da se ohladi. Posebno umutite krem sir i mileram i pomešajte sa 2/3 pirea od šljiva.

Na kraju tortu filujte radosledom: kora, krem od šljiva, preostali vocni pire i poravnajte. Tortu stavite u frižider da se ohladi i stegne pa ukasite šljivama.

Savet