

Mint torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za podlogu:

- **250** gmlevenog keksa
- **75** gmargarina
- **100** gmleka

Za fil:

- **300** mlslatke pavlake
- **300** mlkisele pavlake
- **150** gšecera u prahu (200 g ako volite slae)
- **10-12** gželatina u prahu
- **6** kašikahladne vode da se natopi želatin
- **50** gjagoda + listici nana jagode*

Priprema

Umesiti mleveni plazma keks sa rastopljenim margarinom i mlekom, tako da smesa bude rastresita. Kalup (precnik 28cm), kome se skida okvir, podmazati uljem i smesu od keksa utabati rukom.

Za fil: Preliti želatin hladnom vodom i ostaviti da nabubri. Za to vreme umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu u njega dodati kiselu pavlaku, sok od limuna ili limete i sve dobro sjediniti. Zatim, nabubreli želatin

zagrejati na šporetu i to na laganoj temperaturi da se otopi (ne sme da provri, samo da se otopi) i u tankom mlazu ga dodati u smesu od slatke i kisele pavlake, sve vreme miksači. Jagode oprati, osušiti, ocistiti od peteljki i preseći na pola, pa posuti sitno seckanim listicima nana jagode*. Gusto ih slagati jednu do druge na pripremljenu podlogu i zaliti filom od slatke i kisele pavlake. Staviti u frižider da prenoci. Tortu odozgo ukrasiti jagodama i listicima nana jagode*(nana sa aromom jagode).

Savet

Jagoda nana je aromatizovana zainska biljka sa intenzivnim mirisom i ukusom svežih jagoda. Koristi se u pripremanju torti, kolaa, vonih salata...itd.