

Mint torta sa jagodama



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **250 g** mlevenog keksa
- **75 g** margarina
- **100 g** mleka

Za fil:

- **300 ml** slatke pavlake
- **300 ml** kisele pavlake
- **150 g** šećera u prahu (200 g ako volite slađe)
- **10-12 g** želatina u prahu
- **6 kašika** hladne vode da se natopi želatin
- **50 g** jagoda + listići nane jagode*

Priprema

Umesiti mleveni plazma keks sa rastopljenim margarinom i mlekom, tako da smesa bude rastresita. Kalup (prečnik 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 šećerom 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 miksajuci. Jagode oprati, osušiti, ocistiti od peteljki i preseci 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 ukasiti 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.