

Ruža torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** šećera
- **100 g** margarina
- **100 ml** mleka

Za premazivanje kalupa ruža:

- **300 g** bele čokolade
- **3 kašike** ulja

Bela krema:

- **350 ml** mleka
- **1** puding od slatke pavlake
- **4 kašike** šećera
- **1** vanil šećer
- **5 dl** slatke pavlake
- **1** želatin

Krem od maline (jagoda, višnja):

- **300 g** voća
- **4 kašike** šećera

- 1želatin

Priprema

Bela nežna krema: želatin pomešajte sa 5 kašika hladne vode i ostavite da nabubri. Od potrebne kolicine mleka, oduzmite 1 dl i umešajte puding, a ostatak mleka stavite sa šećerom i vanil šećerom u šerpicu na šporet da prokuva, a onda sklonite sa vatre, umešajte puding, promešajte i vratite na šporet, mešati svo vreme sa žicom na tihoj vatri dok se ne zgusne, dodajte želatin, promešajte, poklopite i ostavite da se ohladi. Umutite slatku pavlaku i dodajte ohladjenom pudingu i lagano sve mutiti par minuta, da se masa lepo izjednaci.

Krema od maline: Maline ispasirati, pa ih procediti (ja sam koristila zamrznute maline). Od dobijenog soka, oduzeti 5 kašika i razmutiti sa želatinom. Maline staviti na šporet sa šećerom na laganu vatru da prokuvaju. Tada dodati želatin i promešati i ostaviti da se masa ohladi. Krema ne sme jako da se ohladi i stegne, treba da bude hladna i polugusta, kad se bude stavila na kremu, onda se stavi u zamrzivac da se stegne.

Za tortu ružu: Belu cokoladu izlomite na kockice i stavite u šerpicu, dodajte malo ulja i otopite na pari. Preporučujem da prvo prokuvate vodu, sklonite sa vatre pa tek onda da stavite šerpicu sa belom cokoladom i tako je otopite. etkicom premazujte unutrašnjost kalupa, stavite u zamrzivac na 5 minuta da se cokolada stegne i postupak ponoviti još 2 puta. Svu cokoladu utrošite za premazivanje kalupa. Podloga: U mleleni keks umešati šećer, rastopljeni puter i mleko. Masu utisnuti na stalak za torte dimenzije koliki je kalup za tortu ružu. Staviti u frižider da se stegne.

Tortu puniti na sledeci nacin: kremu podeliti na 2 dela, prvo napuniti kalup belim kremom, pa sipati celu kremu od malina i poravnati. Staviti u zamrzivac na 10 minuta da se stegne krema od malina, a tek onda premazati ostatak kreme i tortu prevrnuti na podlogu od keksa. Kalup lagano odvojiti od torte.

Savet

Ako nemate veliki kalup za tortu ružu, možete to sve raditi obinom kalupu za tortu, a tortu dekorisati po želji. Tortu pre seenja držati na sobnoj temperaturi 15 minuta, sei nožem koji ste prethodno uronili u vrelu vodu i obrisali ubrusom. Prvo okoladu preseći pa tek onda tortu. PRIJATNO <3