

Letnja vocna torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24 komada** keksa petit-ber
- **4 kesice** praha pudinga od vanile
- **8 kašika** žutog šecera od trske
- **1/3 pakovanj** margarina
- **1,6 l** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 tegla** kupina želiranih džem fiksom
- **1 kašika** čokolade u prahu
- **3 kašike** kokosa
- **1/2 kesice** manje čokoladnih mrvica

Priprema

Sipati u dublju šerpu mleko, a odvojiti jednu šolju da se razmuti puding prah. U mleko staviti šecer i vanilin šecer i kada se mleko dovoljno zagreje, pre vrenja, sipati razmucen puding i mešajući kuvati dok se ne zgusne, ne sme da curi. U vreli puding ubaciti margarin i promešati da se margarin otopi.

Kupine sam ranije pripremala kao zimnicu tako što sam ih prokuvala sa džem-fiksom i sipala u teglu. Mogu i sveže kupine da se sada prokuavaju sa džem-fiksom ili sa kašikom gustina. Bitno je da se osete kupine da su sveže a da opet imaju i gustinu, koja se postiže tretiranjem na opisan način. Nekoliko kašika pudinga odvojiti za odozgo i umešati čokoladu u prahu i ostaviti sa strane.

Uzeti vatrostalnu dublju ciniју ili odgovarajucu drugu posudu i na dno staviti 6 komada keksa. Preko staviti red kupina.

Sada staviti red vruceг pudinga. Opet staviti red keksa, pa kupine i puding i joш jednom to ponoviti. Znaci treba da se imaju 3 reda kupina i 3 reda pudinga.

Staviti i cetvrti red keksa i preko cokoladni puding koji smo ranije pripremili.

Posuti kokosom i cokoladnim mrvicama i ostaviti da se ohladi a onda ga staviti u friжider da se dobro ohladi.

Posle nekoliko sati hladjenja, mada sam ja sekla tek sutradan, iseci tortu na kocke i posluжiti. Torta je lagana, ukusna i dobro ohladjena u ovim toplim danima moэe da zameni sladoled.

Savet

Savet: Koliina шеera moэe da se povea ako volite више slatko. Voe moэe da bude sveэe, ali ovako tretirano sa джем фиксом оно ostaje sveэe a bude u жеle masi, koja se odliно dopunjuje sa pudingom. Kupine se kuvaju sa malo vode i джем фиксом, a bez шеera, po uputstvu sa kesice. Koriste se odmah dok su vrue ili se sipaju u teglu, zatvore i sauvaju za kasnije. Nadam se da sam dobro opisala nain pripreme kupina jer nije niшта komplikovano.