

## *Kivi torta koja se ne pece*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 1 banana
- 150 gkeksa sitno izmravljenog
- 50 gkikirikija neslanog, parenog, mlevenog
- 125 gputera
- 3 kašikedžema od kajsije
- 3 kašikekakao praha
- po par kapiulja (za podmazivanje kalupa)

#### **Za beli fil:**

- 250 mlslatke pavlake
- 100 gprah šecera
- 1 cašaneslanog sira (0% mm)
- 2 kesicevanilin šecera
- 20 kapiiekstrakta od kivija

#### **Za zeleni fil:**

- 5 kivija isecenih na kockice
- 300 mlvode
- 5 kašikašecera
- 3 kesicevanilin šecera
- 80 ggustina
- 125 gputera

- **po malo**ekstrakta od kivija
- **po malo**zelene boje za kolace

## I još:

- **3** kivija secenih na krugove
- **300 g**šlag krema belog
- **300 ml**mleka
- **1 kašik**kokosa
- **po ma**obelih perlica
- **po malo**zelene boje za kolace

## Priprema

U dublju posudu staviti keks, kikiriki, izgnjecenu bananu, omekšali puter, džem i kakao prah.

Sve umesiti u kompaktnu masu. Ako je suvo dodati još džema. Kalup u kome ce te praviti tortu podmažite sa par kapi ulja i rukom utapkajte ravnomerno masu za koru. Ostaviti na hladnom dok radite kremove.

Za beli fil umutite slatku pavlaku, pazite da je ne premutite, neka ostane polu tecna.

Dodajte sir, prah šecer, vanilin šecer i ekstrakt od kivija i sve sjedinite mikserom.

Beli fil nanesite preko braon kore i ostavite na hladnom dok pravite zeleni fil.

Za zeleni fil u šerpicu stavite kivi, vodu, ekstrakt od kivija i zelenu boju za kolace da bi se pojacala boja i ukus fila, šecer, vanilin šecer i stavite da se greje. Gustin rastvorite sa 2-3 kašike vode i sipajte u kivi sa vodom i skuvajte gust krem, kao kad kuvate puding. U topli krem dodajte puter i promešajte da se puter otopi i sjedini sa filom od kivija. Fil pokrite providnom folijom i ostavite da se ohladi.

Hladan zeleni fil nanesite preko belog fila.

Sada poslažite kivi isecen na krugove.

Posebno umutite beli šlag krem sa mlekom. Mali deo odvojite i obojite zelenom bojom za kolace, jer ce trebati za ukrašavanje. Šlag krem ravnomerno nanesite preko kivija i sa strane. Tortu ukrasite zelenim šlagom, kokosom i belim lopticama. Ostavite tortu do sutradan u frižideru da se dobro ohladi.

Secite na parcad i poslužite. Prijatno!

## Savet

Ekstrat od kivija i zelenu boju za kola?e sam koristila da poja?am ukus kivija i boju zelenog šlaga.