Vocna piškota torta sa mešavinom voca



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**banana
- **4**kivija
- **1 šaka**crvene ribizle
- **1 šaka**malina
- **4** mini pomorandže kumkvat
- **24 komada**piškota
- **11+14 komada**keksa petit-ber
- **300 ml**kisele pavlake
- **100 g**prah šecera
- **po malo**soka od malina i ribizli
- **2+1 kašika**kokosa
- **po ukusu**aroma limuna
- **2 dl**soka od pomorandže
- **1 kašicica**cokolade u prahu
- **2+1 kesica**šlag krema belog
- **3 dl**mineralne vode
- **1 štangla**crne cokolade
- **1 kašika**kakao praha
- **1 kašika**euro-krema
- **po potrebi**mleko
- **100 g**žele bombona šarenih
- **8 komada**šarenih piškota

Priprema

Bananu i kivi ocistiti, a maline i ribizle odmrznuti i ocediti i sacuvati sok. Bananu iseci na kolutove, kivi na kockice, mini pomorandže kumkvat na štapice. Svo voce sjediniti u jednoj ciniji.

Pripremiti duboku cetvrtastu vatrostalnu ciniju i obložiti je providnom folijom da prelazi ivice. Poreati u krug 20 komada piškota i 4 komada piškota na dno.

Zaliti piškote sokom od malina i ribizli i ostaviti sa strane dok pripremimo sve što je potrebno za filovanje.

Za fil od keksa u dublju posudu staviti kiselu pavlaku i prah šecer i žicom umutiti.

Dodati 2 kašike kokosa, cokoladu u prahu, 14 komada keksa petit ber samlevenog sitno, aromu limuna i ako je fil suv dodati malo soka od pomorandže. Masa treba da bude dovoljno gusta da ne curi. Podeliti je na 2 dela.

Posebno umutiti 2 kesice šlag krema belog sa 2 dl mineralne vode i podeliti ga na 3 dela.

Pripremiti cokoladu tako što u šerpicu stavite cokoladu, kakao prah, euro-krem i malo mleka i to zagrevati na tihoj vatri sve vreme mešajuci da se dobije glatka smesa.

Pošto smo sve pripremili možemo da pocnemo da filujemo tortu. Od ove kolicine cokolade odvojiti 2 kašike. U ciniju sa piškotama na dno sipati smesu od cokolade i staviti preko 3 keksa petit-ber.

Sada staviti polovinu fila od pavlake i keksa.

Preko fila od keksa razporediti polovinu voca.

Preko voca staviti trecinu šlag krema i složiti 7 komada šarenih piškota umocenih u sok od pomorandže.

Ponoviti postupak sa filom od pavlake i keksa i voca.

Sada staviti drugu trecinu šlag krema i složiti 4 piškote i 1 šarenu piškotu pokvašene sokom od malina i ribizla. Preko namazati sa 2 kašike šlag krema (oduzeto od trece trecine šlag krema).

Složiti red od 8 komada keksa petit-ber pokvašen sokom od pomorandže.

Na ovaj nacin smo popunili ciniju do vrha. Sada preklopite providnu foliju, koja je ostala preko cinije, i na taj nacin pokrite tortu. Stavite poklopac od vatrostalne cinije i ostavite na hladno do sutradan da se povežu ukusi i torta lepo stegne.

Sutradan tortu prevaditi na tacnu. Stavite tacnu preko cinije sa tortom i prevrnite.

Posebno umutite jednu kesicu šlag krema belog sa 1 dl mineralne vode. Podeliti šlag na dva dela s tim da jedan deo bude manji i u njega stavite ostatak cokolade i time namažite celu tortu.

Preko drugim delom belog šlaga namažite celu tortu .

Iseckajte sitno žele bombone, pospite po torti i preko svega pospite jednu kašiku kokosa.

Savet

Nadam se da sam uspela da vam sve objasnim kako bi ste mogli i Vi da je napravite, a sve se vidi iz priloženih slika, što e Vam olakšati ceo postupak. Ovo je torta koja je nastala iz inata i od materijala koji mi je ostao od jedne druge torte i zato je tako sve taksativno pobrojano. Torta je mala ali dovoljna za dvoje da mogu nekoliko dana da se slade.