

## *Nebeska torta sa ribizlama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **350** gnapolitanki
- **150** gmargarina

#### **Za krem:**

- **400** gribizli
- **15** gželatina
- **600 ml**vocni jogurt sa ukusom višnje
- **600 ml** slatke pavlake
- **100** gnapolitanki
- **250 ml** mleka
- **20 komad**apiškota
- **70** gšecera

#### **Za premaz:**

- **200** gšlag krema
- **200 ml** hladnog mleka

### **Priprema**

Margarin otopiti pa ga preliti preko izlomljenih napolitanke. Dobro izmešati, pa oblikovati koru i ostaviti u frižideru da se ohladi.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice.

Mleko zagrejati sa šećerom, pa dodati pripremljen želatin i mešati dok se ne otopi. Ostaviti da se prohladi.

Zatim dodati vocni jogurt i lepo sjediniti, te ostaviti u frižideru da se krem dobro ohladi.

Mikserom umutiti slatku pavlaku, pa je sastaviti sa ohlaženim kremom i mutiti sve da se fil lepo izjednaci.

Napolitanke iseci na kockice pa ih umešati u fil. Na kraju dodati ribizle.

Preko kore naneti 1/2 fila zatim poređati piškote, pa premazati preostalim filom.

Šlag umutiti sa hladnim mlekom i njime premazati tortu. Ukrasiti je po želji.

**Savet**