

## **Nebeska torta sa ribizlama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **350 g** napolitanki
- **150 g** margarina

#### **Za krem:**

- **400 g** rribizli
- **15 g** gelatina
- **600 ml** vocation jogurt sa ukusom višnje
- **600 ml** slatke pavlake
- **100 g** napolitanki
- **250 ml** mleka
- **20 komad** dapiškota
- **70 g** šecera

#### **Za premaz:**

- **200 g** šlag krema
- **200 ml** hladnog mleka

### **Priprema**

Margarin otopiti pa ga preliti preko izlomljenih napolitanki. 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 ohlaenim 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 poreati piškote, pa premazati preostalim filom.

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

### **Savet**