

Kremasta vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog, plazma, keksa
- **5 kašika** šećera u prahu
- **100 g** čokoladnog kornfleksa
- **200 g** rastopljenog maslaca
- sok od ananasa

Za fil:

- **1/2** l šlatke pavlake
- **250 g** šećera u prahu
- **150 g** iseckanih oraha
- **100 g** brusnica
- **100 g** rastopljene čokolade
- **400 g** ananasa u kockicama
- **300 g** očišćenih višanja
- **1** mango (od 200 g)
- **2** vece breskve
- **2 kesice** želatina
- **1 kesica** preliva za torte
- **450 g** krem sira (Ella sir sa 0% mm)

I još:

- **300 g** plazme u komadima

- mleko
- 1 kašicicaruma

Priprema

Prvo pripremiti ananas i višnje, za fil. Ananas staviti u cetku da se iscedi sok. Višnjama ocistiti koštice, pa i njih staviti u cetku. Ako su krupne, preseći ih na pola (moje su bile marele, pa sam morala da ih presecem na pola).

Korica: U dublju vanglicu staviti mlevenu plazmu, šećer u prahu, mleveni cokoladni kornfleks, rastopljeni maslac i sokom od isceenog ananasa zamesiti smesu. Smesa mora da bude mekana da može da se formira kora. Uzeti kalup sa obrucem, vel 28 cm i rukom utapkati koru.

Plazmu, u komadima, provlaciti kroz toplo mleko, u koje je dodat rum. Keks reati preko formirane korice, u krug, uz ivicu kalupa.

Fil: Slatku pavlaku umutiti sa postepenim dodavanjem šećera u prahu. Ubaciti krem sir i sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa ga dodati u umucenu pavlaku. Dobro sjediniti. Umucenu smesu podeliti na tri dela.

U jednu trecinu fila dodati sitno iseckane orahe (prethodno ih malo ispeci), brusnice i rastopljenu cokoladu. Sjediniti kašikom. U drugu trecinu fila dodati višnje i 50 ml soka, od isceenih višanja, pa dobro, kašikom, sjediniti. I na kraju, u ostatak fila, dodati 200 g iseckanog ananasa, jednu iseckanu (prethodno očišćenu) breskvu i 1/3 iseckanog (oljuštenog) manga. Sjediniti kašikom.

Preko korice u kalupu staviti fil sa orasima, pa ravnomerno rasporediti. Zatim staviti fila sa višnjama i, na kraju, staviti fil sa ananasom i ostalim vocem. Poravnati površinu.

Od ostatka voca ukrasiti površinu torte, po ukusu. Preliv za tortu napraviti prema uputstvu sa kesice i cetkicom premazati svo poreano voce. Ostaviti tortu preko noci u frižider. Narednog dana izvaditi kalup sa tortom iz frižidera, skloniti obruc, prebaciti tortu na plato za posluženje i uživajte u njenom ukusu.

Savet

Pošto moja deca ne vole debeli želatinasti sloj koji se formira prilikom prelivanja voa, na torti, ja sam to uradila na sledei nain - preliv za tortu pripremiti po uputstvu, pa ga odmah prebaciti u posudu sa provrelom vodom. Ne ekati da se prohladi. Odmah, ne vadei posudu sa prelivom iz posude sa vrelom vodom, etkicom premazivati poreano voe, na torti. Može se premazivati iz dva, tri puta (višak preлива prospem). Voe e dobiti lep sjaj, sauvae svežinu a nee imati debeli sloj želatina preko njega.