

Neskvik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300** gpti-ber keksa, sa maslacem
- **100** gmlevenih lešnika
- **3 kašike**šecera u prahu
- **4 kašike**neskvika (u prahu)
- **150** grastopljenog putera
- sok od pomorandže

Fil:

- **700** gsitnog sira (neslanog)
- **450 g**Ella krem sira
- **300 g**šecera u prahu
- **5 kašika**neskvika
- **300 g**višanja
- **2 kesice**želatina

Glazura:

- **250 g**crne cokolade
- **250 ml**slatke pavlake

Priprema

U dublju posudu staviti mleveni keks, pa dodati mlevene lešnike, šećer u prahu, neskvik i rastopljeni puter. Dobro promešati, pa sa sokom od pomorandže zamesiti, da se dobije smesa, od koje može da se oblikuje korica.

Uzeti kalup sa obrucem, vel.26cm, pa stranice obložiti samolepljivom folijom.

Fil: U vanglicu staviti sitan sir, neskvik i šećer u prahu, pa mikserom umutiti. Dodati krem sir i sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu a višnje dobro ocediti.

U umuceni fil dodati pripremljeni želatin i sjediniti mikserom. Na kraju ubaciti višnje, pa kašikom sjediniti.

U kalupu formirati koricu, pa preko sipati umuceni fil. Poravnati i ostaviti u frižider, dok se sprema glazura.

Glazura: okoladu iseckati na kockice i staviti je u, dublju, šerpicu. U drugu šerpicu sipati slatku pavlaku i staviti je na vatru da se greje, do tacke kljucanja (ne sme da provri!). Vrelu pavlaku sipati preko izlomljene cokolade, pa žicom za mucenje dobro umutiti, dok se cokolada ne rastopi.

Glazuru sipati preko napravljene torte i ostaviti tortu u frižider, preko noci. Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera, skinuti obruc, skloniti foliju i tortu staviti na plato za služenje.

Isecite vece parce i uživajte u njegovom ukusu.

Savet