

Savana



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 200 g šećera
- 40 g želatina
- 3 kesice belog šlaga
- 100 g mlevene plazme
- 100 g mlevenih lešnika
- 1 kašakisele pavlake
- 250 ml kisele vode

Za filovanje:

- 2 kesice belog šlaga
- 150 ml kisele vode

Priprema

Sipati mleko u šerpu, dodati šećer i staviti na vatru da proključa. Posebno razmutiti želatin u malo hladne vode i ukuvati u mleku na umerenoj temperaturi desetak minuta. Ostaviti da se ohladi (ali ne u potpunosti-vec da bude veoma malo mlako). Umutiti 3 kesice šlaga sa 250 ml kisele vode, dodati kiselu pavlaku, sve dobro sjediniti te umešati u smesu sa želatinom i dobro umutiti mikserom. Smesu podeliti na 3 dela-u jedan dodati mleveni plazma keks, u drugi mleveni lešnik, a treci ostaje beo. Pravougaoni pleh obložiti alu-folijom, usuti smesu sa mlevenim plazma keksom, malo sačekati dok se stegne pa naneti beli sloj i opet malo sačekati da se stegne i na kraju staviti sloj sa mlevenim lešnikom. Prekriti folijom i ostaviti u frižideru da se stegne. Sutradan izruciti na tacnu za tortu. Umutiti 2 kesice šlaga sa 150 ml kisele vode i nafilovati celu tortu.

Savet

Ja sam umešala zelenu kola?arsku boju u umu?en slag i kiselu vodu i ukrasila tortu.