

Vocna kremasta torta (maline, jagode)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Beli fil:

- **3 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1** mleka
- **8 kašika** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **5 kašika** šećera u prahu

Vocni fil:

- **400 g** bele šlag kreme
- **400 ml** kisele vode
- **2** čaše kisele pavlake
- **2 kesice** želatina
- **500 g** jagoda
- **500 g** malina
- **1 kašika** griza

I još:

- **oko 200 g** keksa
- **1 veka** kutija piškota
- **malomleka** za umakanje keksa i piškota

Za ukrašavanje:

- **100 g** bele šlag kreme
- **100 ml** kisele vode
- **po želji** prehrambene boje

Priprema

Beli fil: Prah za puding izmešati sa 8 kašika šecera u prahu pa dodati malo od litre mleka, a ostatak mleka staviti da se zagreva. Kad se puding lepo razbije u mleku, bez grudvica, uliti ga u ostatak vrelog mleka i skuvati pa skloniti da se ohladi. Penasto umutiti margarin sa preostalim šecerom pa mu postepeno dodavati ohla?en puding. Sve mutiti dok se lepo ne sjedini. Vocni fil: U jednoj ciniji umutiti kiselu pavlaku. U posebnoj ciniji umutiti šlag kremu sa kiselom vodom. Postepeno dodavati umucenu šlag kremu u kiselu pavlaku i sve lepo sjediniti. Želatin pripremiti po uputstvu sa kesice pa ga dodati u prethodno spremljen krem. Taj krem podeliti na dva dela pa u jedan dodati sitno seckane jagode, a u drugi maline (moje maline su bile smrznute i prilikom odmrzavanja pustile su dosta soka pa sam morala da im stavim malo griza da upije sok). U kalup re?ati keks umakan u toplo mleko, preko njega staviti polovinu belog fila pa krem sa jagodama. Preko ovog krema pore?ati piškote umakane u mleko, pa preostali beli fil i preko njega krem sa malinama. Ostaviti na par sati u frižider da se stegne, pa skinuti kalup i tortu premazati šlag kremom umucenom sa kiselom vodom.

Savet

Moj kalup je unutrašnjih dimenzija 35x28cm. Želatin spremam na slede?i na?in, i uvek mi uspe: sipam ga u džezvu/lon?e, prelijem sa 6-7 kašika hladne vode i ostavim par minuta da nabubri. Kad nabubri, stavim ga da se zagreva na tihoj vatri i kad krene para iz njega, sklonim da se prohladi par minuta i promešam ga. Zatim uzmem 2-3 kašike fila (u koji planiram da stavim želatin) i razmutim u prohla?en želatin, pa sve zajedno preru?im u fil i lepo umutim mikserom. I odmah operem džezvu! Tortu sam pravila za moj i tatin ro?endan, i prezadovoljni smo. :)