

Vocna torta sa eurokremom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog šlag krema
- **600 ml**gazirane vode
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **250 g**malina
- **200 g**eurokrema
- **180 g (1 čaša)**kisele pavlake

Za ukrašavanje torte:

- **70 g**mlecne cokolade
- **2 kašik**emleka
- **2 kašik**eulja

Priprema

Ova torta se napravi za pola sata (ne računajući vreme provedeno u frižideru (ostaviti celu noc) da se stegne - ili, ko ne može da saček, kao napr. moja deca, staviti u zamrzivac, na 3 sata). Verujte da nijednu tortu, do sada, nisam tako brzo spremila, a da bude toliko ukusna.

U dublju vanglicu staviti šlag krem, sipati gaziranu vodu i, cvrsto, umutiti. Umuceni šlag krem podeliti na tri dela.

U jednu trecinu šlaga dodati mlevenu plazmu, i, dobro, sjediniti (ne treba mikser, možete kašikom). U drugu

trecinu šlaga dodati kiselu pavlaku, pa mikserom umutiti. Zatim ubaciti maline i, blago, kašikom promešati, da bi maline ostale cele. I, na kraju, u ostatak šlaga dodati eurokrem i, mikserom, sjediniti.

Uzeti obruc, od kalupa za torte, vel. 26 cm, obložiti ga providnom folijom i staviti ga na tacnu za tortu. Površinu (gde ce se formirati korica), unutar obruca, blago premazati uljem i staviti prvi deo smese sa plazma keksom. Kašikom ravnopravno rasporediti. Da bi vam površina bila glatka (pošto je dosta lepljiva, kada se radi), na ruku stavite kesu za zamrzivac i, bez problema, formirajte koricu. Preko staviti vocni fil sa kiselom pavlakom, poravnati i, na kraju, staviti fil sa eurokremom. Poravnati površinu i ostaviti da se stegne.

Kada se fil stegao, izvaditi tortu iz frižidera (zamrzivaca), skinuti obruc i skloniti foliju. Mlecnu cokoladu, mleko i ulje staviti na tihu temperaturu i rastopiti. Ako treba dodati još ulja, da se dobije smesa, sa kojom može, lako, da se išara torta.

Ostatkom rastopljene cokolade ukasiti svako iseceno parce torte, koje poslužite.

Savet