

## ***Torta Šesto culo***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jetankih kora
- **400 g**smrznutog voca
- **300 ml**vode
- **10-15 kašika**šecera
- **2** pudinga od jagode
- **2** pudinga od vanile
- **100 g**putera
- **200 g**cokolade
- **50 g**kandirani pomelo
- **50 g**kandirana papaja
- vocni sok
- **1 kesica**belog krem šlaga

## **Priprema**

Kora: U okrugao kalup staviti koru i malo je poprskati vocnim sokom po izboru.

Crveni fil: 400 grama voca se kuva sa 300 ml vode i 10-15 kašika šecera (šecer po ukusu). Kada se voce raskuva, u to se ukuva dva pudinga od jagode.

Žuti fil: Skuvati dva pudinga od vanile (redovno) i kada se puding prohladi dodati 100 gr putera ili margarina. Kada se puding skroz ohladi može se dodati i jedna mala umucena slatka pavlaka, ali to nije obavezno. Nema greške ni sa ni bez slatke pavlake, zato je nisam dodao u opis sastojaka.

Postupak: Na koru koju smo poprskali voćnim sokom sipamo crveni voćni fil. Kada se fil ohladi, prelijemo ga otopljenom čokoladom. Kada se čokolada stegne, na nju sipamo žuti fil i sačekamo da se i on stegne. Pošto se fil stegao i ohladio i preko njega prošaramo topljenu čokoladu. Tek kada se cela torta lepo ohladi i stegne skinemo kalup i od gore tortu dekorišemo krem šlagom, kandiranim pomelom i papajom, a sa strane dekorišemo topljenom čokoladom iz dekor šprica, da dobijemo utisak kao da se čokolada topi sa strane. Tortu čuvati u frižideru.

## **Savet**

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno! :)