

## **Anelina torta**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Korica:**

- **200** gmlevene plazme
- **100** grastopljenog maslaca (margarina)
- **100** mlcokoladnog mleka
- **2** kašikešecera u prahu

#### **Fil:**

- **1/2** kgkrem sira
- **200** gšlag krema
- **100** gšecera u prahu
- **1** kesicaželatina, u prahu
- **1** limun
- **1/2** pomorandže
- **1** kivi
- **100** gjagoda
- **100** gananasa (iz konzerve)

## ... i još:

- jagode
- pomorandža
- kivi
- ananas
- **1 kesica** preliva za torte

## Preparacija

Korica: U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati šecer u prahu, rastopljeni maslac (margarin) i cokoladno mleko. Rukom, dobro, sjediniti smesu, da postane kompaktna, da može lepo da se formira korica.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24cm. Dno kalupa premazati uljem a stranice obložiti providnom folijom. U kalup izruciti pripremljeni keks i, rukom, formirati koricu. Jagode preseći na pola i, secenom stranom, poreati iz stranice kalupa (meni je trebalo deset, vecih, jagoda).

Fil: U vanglicu sipati šlag krem (Polimarkov - on je jako gust i nema bojazni, kada se stavi voce da ce da omekša) i, cvrsto, umutiti, uz dodavanje šecera u prahu. Dodati krem sir, sjediniti i, na kraju, dodati sok i izrendanu koricu, od malog limuna (ako nemate organski limun, ovaj kupovni držite u vodi, sa sodom bikarbonom, najmanje pola sata. Isprati ga, pa ga upotrebiti). Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, dodati ga u fil i, dobro, umutiti.

1/2 pomorandže, 1 kivi, 100 g jagoda i 100 gr ananasa, prethodno dobro iscecenog, sitno iseckati (ako želite možete da dodate i više voca).

Iseckano voce dodati u fil i, kašikom, sjediniti. Pripremljeni fil sipati preko korice i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti u frižider pola sata, da se fil, malo, stegne, da može preko da se porea voce, za dekoraciju.

Kada se fil malo stegao izvaditi kalup iz frižidera i, po želji, poreati voce. Preliv za tortu pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, ali umesto vode koristiti sok od ananasa (koji je ostao kada smo ocedili ananas, iz konzerve). etkicom, dobro, premazati voce i ostaviti tortu u frižider, preko noci.

Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera, skloniti obruc, kao i providnu foliju i tortu staviti na plato.

Uživajte u ukusu, ove, fantasticno, kremasto - vocne torte.

## Savet