

Torta sa aronijom i ribizlama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **220 g** brašna
- **3/4 kašikice** sode bikarbone
- **1,5 kašikice** praška za pecivo
- **1/2 kašikice** soli
- **200 g** šecera
- **180 g** butermilk
- **1 velika kašika** sirceta
- **150 g** maslaca
- **3 velika** jaja
- **2 kafene kašikice** vanile
- **2 kašikice** praha od aronije

Za brzi fil:

- **250 g** krem sira
- **par kašika** džema

Glazura:

- **250 ml** vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica** želatina

Priprema

Sjediniti brašno, sodu bikarbonbu, prašak za pecivo, so i ostaviti sa strane. U buttermilk staviti sirce, izmešati i ostaviti sa strane. Maslac i šećer umutiti da se sjedini. Dodati jedno po jedno jaje, izmešati. U buttermilk staviti prah aronije. Naizmenicno dodavati prosijano brašno i mleko-buttermilk, mutiti spatulom i na kraju sve sjediniti sa mikserom. U kalup za torte staviti papir za pečenje ili ga premazati sa malo brašna i posuti sa brašnom, višak brašna istresti. Staviti peci na 180°C, proveriti cackalicom da li je biskvit pečen. Ostaviti 15 minuta u kalupu, a potom izvaditi i ohladiti, najbolje preko noci. Brzi fil: Umutiti 250 g krem sira i u to dodati par kašika džema. Ribizle ocistiti, samljeti stapnim mikserom i staviti kuvati sa šećerom... Šećera staviti po ukusu. Kad se zgusnuo skloniti sa šporeta i ohladiti. Možete koristiti em koji imate i volite, ja sam se odlucila da napravim sa ribizlama. Ohlaenu tortu preseći na 3 dela i filovati. Glazura: Skuvati čaj od suve aronije u 250 ml vode, dodati 2 kašike šećera. Jedan želatin pripremiti po uputstvu na kesici, otopiti malo nabubrela želatin, pomešati u skuvani čaj. Malo prohladiti i preliti preko hladne torte. Tortu ukrasite sa voćem.

Savet

Za ovu tortu možete koristiti i prehrambenu boju, ali ja ipak volim prirodno. Prah od voća se može kupiti u prodavnicama zdrave hrane, ali ako želite intenzivnu ljubiastu boju, potražite prah od borovnica ili malina. U torti se ne oseti, samo menja boju biskvita.