

Torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **600 g** mlevene plazme
- **200 g** šećera u prahu
- **150 g** maslaca
- **po potrebi** gazirani sok od narandže

Beli fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **600 g** kisele pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **330 ml** vocnog jogurta od kajsije
- **1 kesica** želtina
- **2** nektarine (breskve)

Vocni fil:

- **700 g** očišćenih nektarina (mogu i breskve)

- **100 ml** vode
- **300 g** šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile

Priprema

U posudi sjediniti mlevenu plazmu i šećer u prahu. Otopiti maslac, pa ga dodati u posudu sa plazmom i šećerom. Sjediniti masu, pa po potrebi dodati gazirani sok od narandže. Kalup premazati maslacem (i dno i stranice) pa formirati koru.

vrsto umutiti slatku pavlaku. U drugoj posudi sjediniti kiselu pavlaku i šećer u prahu (polako varjacom), pa onda to dodati u posudu sa slatkom pavlakom i izmiksirati. Želatin rastopiti u malo zagrejanog vocnog jogurta, pa onda dodati u fil. Odmah nakon toga u fil dodati i ostatak vocnog jogurta i sve zajedno umutiti mikserom. Iseckati nektarine na sitne komadice i dodati u fil.

Vodu i šećer zagrijati do ključanja, pa kuvati još malo dok se šećer ne rastopi. Zatim dodati očišćene i isecene nektarine i kuvati. Kad nektarine malo omekšaju, šerpu pomeriti sa ringle, pa ispasirati nektarine (kašikom-žicom za pire krompir). Vratiti na ringlu, pa kad provri u to ukivati puding u prahu koji je prethodno razmucen sa malo vode.

Preko kore od plazme staviti beli fil, pa ostaviti u frižider da odstoji dok se vocni fil hladi. Kasnije, preko belog fila sipati vocni fil. Odozgo, po želji staviti tanko secene listice nektarina.

Savet