Lagana vocna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**mandarina
- **4**kivija
- **300 g**jagoda
- **500 ml**jogurta
- **2 kesice**želatina
- **120 ml**vode
- **100 g**šecera
- **200 g**šlaga
- **200 g**šlaga za ukrašavanje
- **250 g**mlevenog keksa
- **1 puna kašika**kakao
- **100 g**margarina
- **50 ml** mleka

Priprema

Mleveni keks pomešati sa kakaom. Margrain istopiti pa sipati u keks. Postepeno dodavati mleko. Rukama sve sjediniti pa u kalupu sa skidajucim obrucom, formirati koru.

Ostaviti u frižider dok se sprema fil. Želatin preliti sa vodom i ostaviti da nabubri. U šerpicu sipati jogurt i šecer. Zagrevati do tacke kljucanja, a onda skloniti sa ringle i umešati želatin. Mešati dok se želatin skroz ne istopi.

Ostaviti sa strane da se skroz ohladi. Jednu mandarinu ostaviti za dekoraciju, a drugo voce iseckati na kockice. Izmutiti 200 g šlaga prema uputstvu. Ohlaen jogurt sipati u izmucen šlag, pa kašikom ili varjacom sve lepo sjediniti. Dodati iseckano voce pa sve lepo kašikom izmešati. Sipati pripremljenu smesu u kalup preko keksa.

Ostaviti tortu da se dobro ohladi i stegne.

Kada se torta dobro stegne, pažljivo skinuti obruc. Izmutiti preostali šlag.

Dekorisati tortu po želji umucenim šlagom i jednom mandarinom.

Savet