

Ledena torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 250 g šećera
- 2 kesice želatina u prahu
- 400 g bele šlag pene, u prahu
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 1/2 kg jagoda

... i još:

- 100 g bele šlag pene
- 250 ml mleka

Priprema

Ovu, fantastičnu, tortu sam radila po receptu Tomislava ?ukica (blog - Život sa osmehom), vrlo mladog čoveka, koji ima veoma dobre recepte, kako slane, tako i slatke. "Zavirite" na blog, ovog mladog zaljubljenika u kulinarstvo, pa će te se uveriti da imamo i mi, koji smo godinama na tom polju, i te kako šta da naučimo. Postoji vrlo lepa izreka - Svet ostaje na mladima - što se tiče kulinarstva, Tomislav je opravdao tu izreku...

Želatin staviti u manju posudu i preliti ga sa osam kašika hladne vode. Promešati i ostaviti na stranu. Mleko i šećer staviti u dublju posudu, pa staviti na vatru. Ne mora da proključa, ali treba da bude vrelo. Tada ga skloniti sa vatre. Na zagrejanu ringlu staviti želatin, koji je nabubreo, i rastopiti ga, uz neprekidno mešanje (ne sme da provri!!). Zatim ga sipati u, vrelo, mleko i žicom za mucenje mešati, da se želatin, potpuno, rastopi. Ostaviti mleko, sa želatinom, da se ohladi na sobnoj temperaturi. zatim ga staviti u zamrzivac na jedan sat (u

originalnom receptu piše da se stavi u frižider, na 3-4 sata, ali ja nisam mogla toliko da čekam).

Posle sat vremena mleko, sa želatinom, treba da bude kao pihtijasta smesa. Izruciti ga u vecu vanglu i mikserom umutiti, da se sjedini. Zatim, odjedanput, dodati šlag penu i mutiti dok se ne dobije penasti krem.

Od krema odvojiti 1/3, a u ostatak dodati mlevenu plazmu i, mikserom, sjediniti. Fil sa keksom podeliti na dva, jednaka, dela.

Uzeti kalup za torte, sa obrucem, vel. 26cm. Dno i stranice kalupa obložiti providnom folijom. U, pripremljeni, kalup staviti jednu polovinu fila sa keksom. To uraditi kašikom, deo po deo fila stavljati, pa ga zatim, kašikom, rasporediti, da se dobije korica.

U 1/3 odvojenog, belog, fila staviti iseckane jagode (ja sam od ukupne, date, kolicine jagoda odvojila 10-ak za ukrašavanje. Trudite se da vam jagode ne budu krupne). Zatim taj fil rasporediti preko fila sa keksom. E sad, ako hocete da vam korice budu, kao pod "konac" odvojene, stavite kalup u zamrzivac, na pola sata. Ja nisam toliko perfekcionista, pa nisam to uradila, ali nemam ni zamerke na korice. Na kraju, preko belog fila rasporedite drugu polovinu fila sa keksom. Pošto je fil, dosta, lepljiv poslužite se i rukom, prilikom raspoređivanja fila.

Tortu prekriti providnom folijom i ostaviti preko noci u zamrzivacu. Narednog dana izvaditi tortu iz zamrzivaca, skloniti, površinsku, providnu foliju i tortu preokrenuti na plato za torte.

Šlag penu, cvrsto, umutiti sa hladnim mlekom. Premazati celu tortu, a ostatkom šlaga ukrasiti tortu. Dodatno je ukrasiti i, odvojenim, jagodama (ja sam još dodala i Milka cokoladu sa jagodama). Ostaviti je u frižideru, oko dva sata (da bi se, malo, odmrzla, zbog secenja), pa je isecite i poslužite. I, šta da vam kažem - Uživajte u svakom, savršenom, zalogaju...

Savet