Letnja vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krem I:

- **250 g**malina
- **250 g** kupina
- **250 g**višanja
- **250 g**šecera
- **200 ml**vode
- **500 g**pti ber keksa
- **3 kesice**pudinga sa ukusom maline

Za krem II:

- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 kašika**gustina
- **70 g**šecera
- **300 ml**mleka
- **300 ml**slatke pavlake

Za krem III:

- **700 ml**slatke pavlake
- **500 g**cokolade

Priprema

Pomešati vodu i šecer, pa dodati kupine, maline i višnje i ostaviti da puste sok. Staviti na ringlu na umerenoj temperaturi da se kuva.

Puding rastvoriti u vodi, sjediniti ga sa vocem i mešati dok se ne zgusti.

Keks izlomiti na sitne parcice i ubaciti u kuvano voce.

Lagano drvenom kašikom izjednaciti krem i sipati u okruglom kalupu. Pripremljen krem ostaviti da se ohladi.

U 300 ml hladnog mleka izmutiti puding sa šecerom i gustinom. Staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje. Kuvani puding ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku i izjednaciti sa hladnim pudingom.

Pripremljen krem premazati preko vocnog krema kao na slici.

Otopiti cokoladu sa pavlakom na laganoj vatri.

Ostaviti da se dobro ohladi, a potim umutiti. Skinuti obruc s kalupa, tortu premazati cokoladnom kremom i dekorisati vocem.

Savet

Torta je savršenog vonog ukusa. Laka za pripremu uz to kremasta.