

Krem torta sa malinama i keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** vocnog jogurta od malina
- **200 g** plazma keksa
- **300 ml** slatke pavlake
- **150 g** krem sira (neslanog)
- **2 kesice** želatina u prahu
- **350 g** malina
- **100 g** šecera u prahu

Za dekoraciju:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** krem šlaga od malina

Priprema

Ova torta se napravi za pola sata (ne racunajuci vreme hlaenja). Idealan, kremasti, desert, koji ukusom podseca na krem sladoled...

Za tortu pripremiti kalup, sa obrucem, vel. 24cm. Obruc kalupa obložiti providnom folijom i postaviti ga na, odgovarajucu, tacnu, za tortu. Plazma keks izlomiti na male komadice. Maline staviti u cetku da se ocede (sok sacuvati).

Slatku pavlaku cvrsto umutiti, sa postepenim dodavanjem šecera u prahu (ako želite slai krem, dodajte još

šecera). Ubaciti krem sir i, mucenjem, sjediniti. Vocni jogurt sipati u, vecu, vanglicu. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. Kada želatin nabubri staviti ga na vatru, da se rastopi. Kada pocne da se rastapa dodati mu 100 ml vocnog jogurta (od 800 ml) i, uz neprekidno, mešanje rastopiti ga. Pripremljeni želatin, odmah, sipati u vocni jogurt, uz neprekidno mucenje žicom za mucenje.

Zatim u vocni jogurt sa želatinom, postepeno, dodavati mešavinu slatke pavlake, krem sira i šecera u prahu, uz stalno mucenje mikserom (najmanjom brzinom). Ubaciti izlomljeni keks i, kašikom, promešati. Na kraju, dodati, oceene, maline i, kašikom, blago promešati.

Smesu sipati u, pripremljeni, obruc od kalupa. Ravnomerno poravnati i staviti u frižider, preko noci. Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera i skloniti obruc kalupa, sa folijom.

Za dekoraciju : Umutiti cvrsto 200 ml slatke pavlake. Posebno umutiti krem šlag sa malinama, prema uputstvu sa pakovanja, koristeći sok koji su pustile zamrznute maline. Krem šlag dodati u, umucenu, slatku pavlaku i sjediniti. Tortu ukasiti po želji.

Recept sam videla na internetu (Srbiju volimo).

Savet