

## ***Soliter torta***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Žuti fil:**

- **4** pudinga od vanile
- **250** gmargarina sa aromom vanile
- **1,5** l mleka
- **8 kašika** šećera

### **Crveni fil:**

- **500** g malina
- **2** kesice pudinga od maline
- **7 kašika** šećera
- **400 ml** vode

### **Ostalo:**

- **1 duplo pakovan** jeturskog keksa
- **1 pakovan** jerozen korica

## **Priprema**

Žuti fil: Skuvati puding od vanile sa šećerom i se potpuno ohladi dodati mu (na sobnoj temperaturi otopljen margarin) i sve sjediniti mikserom. Crveni fil: U posudu za kuvanje izruciti maline, posuti šećerom i naliti vodom i staviti da se kuvaju (odvojiti 150 ml vode sa strane) u vodu koju smo odvojili razutiti puding od maline, kada se maline ukuvaju i znatno vode ispari dodati im razmucen puding i mešati masu dok se blago ne zgusne. Šerpicu skloniti sa strane da se hladi na sobnoj temperaturi Na tacnu za torte (pravougaonog oblika) postaviti 1 koru i premazati je žutim filom, potom preko fila porežati keks (nije potrebno umakati keks) zatim preko keksa premazati slojem crvenog fila, pa staviti drugu koru i filovati tortu ovim redosledom sve dok se fil ne bude istrošio. Ako ostane crvenog fila premazati površinu torte. Umutiti šlag ili slatku pavlaku pa po želji ukasiti tortu. Tortu staviti u frižider da se hladi (najbolje je da prenoci) sutradan sližiti.

## **Savet**

Keks nema potrebe natapati jer je tanak i fantastično upije fil. Torta bude izuzetno mekana i laka za seženje. Izaže je dosta, bude izuzetno visoka. Pravo letnje osveženje.