

izkejk sa breskvama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300** gmlevenog plazma keksa
- **100** grastopljenog maslaca/margarina
- **100 ml** mleka
- **100 g** šecera u prahu

Fil I:

- **1/2** l islatke pavlake
- **400 g** grckog jogurta
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kesica** želatina u prahu
- **1/2 kg** breskvi

Fil II:

- **400 g** breskvi
- **300 ml** vode
- **150 g** šecera u kristalu
- **1 kesica** želatina u prahu

Priprema

Kora: U vanglicu staviti keks, dodati šecer u prahu i kašikom promešati. Ubaciti rastopljeni maslac/margarin i

mleko. Rukom sjediniti dobro sve sastojke.

Obruc kalupa za torte, vel. 28cm, obložiti providnom folijom. Pripremljeni obruc staviti na tacnu za torte. Sredinu tacne premazati uljem, pa rukom rasporediti pripremljeni keks i rukom formirati koru. Na kraju donjom stranom kašike izravnajte površinu kore. Tacnu sa korom ostaviti na stranu, ne mora u frižider.

Fil I: U odgovarajuću posudu sipati slatku pavlaku, koja je bila u frižideru. Poceti sa mucenjem, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Pazite da pavlaku ne umutite previše cvrsto, već da ostane penasta. Ubaciti grčki jogurt i sjediniti ga sa pavlakom. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, dodati ga u krem i sve umutiti. Breskve iseckati na kockice (ne ljušte se), dodati ih u fil i kašikom ih blago promešati.

Pripremljeni fil sipati preko kore i kašikom poravnati. Tacnu sa tortom staviti u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil II: Breskve oljuštiti i iseci na kockice. Staviti ih u odgovarajuću posudu, dodati šecer, naliti sa vodom i staviti na šporet da provri. Od momenta ključanja kuvati pet minuta. Skloniti sa vatre i rucnim blenderom izmiksati. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja i dodati u vrelu smesu. Promešati i posudu sa filom staviti u drugu posudu u kojoj je sipana hladna voda. Mešati fil sve dok ne postane mlak.

Izvaditi tortu iz frižidera i kutlacom, ravnomerno, sipati fil sa breskvama. Ostaviti tortu u frižider da prenoci. Narednog dana skloniti obruc i poslužiti tortu.

Savet