

Posna coko-vocna torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Biskvit:

- **1.5 dl** kisele vode
- **1.5 šoljica (od 1 dl)** šecera
- **1 kesica** pršak za pecivo
- **2 kašike** kakaо
- **2 kašike** meda
- **250 g** brašna
- **70 ml** ulja

Žuti krem:

- **1.5 l** soka od ananasa
- **6 kesica** pudinga od vanile
- **10 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu

Šlag:

- **5-6 dl** kisele vode
- **400 g** šлага

Voce:

- **manja konzerva ananasa**
- **300 gmix (jagoda, malina, kupina)**

Priprema

Ukljuciti rernu na 200'C. Dok se rerna greje, izmutiti kiselu vodu, šecer, polako dodavati ostale sastojke: ulje, med, brašno, pašak za pecivo i kakao, pa mutiti dok se ne razbiju grudvice. Sipati u tepsiju na pek papir. Peci 20-ak minuta na 200'C. Vrucu koru koncem prerezati da se dobiju 2 kore. Napraviti još jednu koru od iste kolicine sastojaka, pa i nju prerezati. Tako cete dobiti 4 kore.

Dok se kore peku, možete napraviti žuti krem, pa da se hлади.

U 1l soka od ananasa staviti 10 kašika šecera i staviti da provri. Puding razmutiti u ostatku soka, pa ukuvati u soku koji provri i napraviti gust krem. Ostaviti da se hлади i u hladno dodati umucen margarin sa šcerom u prahu. Dobro izmutiti laganom brzinom.

Izmutiti šlag s kiselom vodom.

Ananas iz konzerve iseckati sitnije, a mix voce ostaviti da se ocedi. Žuti krem podeliti na 4 dela, a šlag na 5.

Filovati ovim redom: 1. biskvit, 1/4 žuti krem, ananas, 1/5 šlag. 2. biskvit, 1/4 žuti krem, 1/5 šlag. 3. biskvit, 1/4 žuti krem, mix voce, 1/5 šlag. 4. biskvit, 1/4 žuti krem, 1/5 šlag. Poslednjom 1/5 šlagom tortu premazati okolo.

Savet

Tortu je dobro napraviti dan ranije, jer su biskviti s medom, pa lepo omekšaju kad stoje.