Vocna keks torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **80 g**rastopljenog maslaca
- **80 g**šecera u prahu
- **100 ml**mleka

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **400 g**grckog jogurta
- **220 g**šecera u prahu
- **80 g**kandiranog pomela

Dekoracija:

- **3**mandarine
- **1**kivi
- pomelo kandirani

Preliv za voce:

- **1 kašika**želatina u prahu
- **100 ml**vode

Priprema

Kora: Obruc kalupa za torte, vel. 24cm, obložiti prijanjajucom folijom. Pripremljeni obruc staviti na tacnu za tortu. Mesto gde ce se formirati korica blago premazati ulje, U vanglicu staviti mleveni keks, dodati šecer u prahu, rastopljeni maslac i mleko. Rukom sjediniti sastojke. Napravljenu smesu prebaciti u sredinu obruca i kašikom formirati koru. Tacnu sa korom ostaviti na stranu, ne mora u frižider.

Fil: Kandirani pomelo staviti u secko i usitniti ga na male komadice. U odgovarajucu posudu sipati grcki jogurt, dodati šecer u prahu i sjediniti mikserom, sa najmanjom brzinom. Posebno umutiti slatku pavlaku. U umucenu slatku pavlaku dodati, iz dva puta, jogurt sa šecerom. Špatulom ili drvenom varjacom dobro sjediniti sastojke. Na kraju ubaciti komadice pomela. Promešati, da bi se komadici pomela ravnomerno rasporedili u filu. Pripremljeni fil izruciti preko kore i ravnomerno ga rasporediti.

Preko fila staviti voce. Kašiku želatina preliti sa 50 ml hladne vode i sacekati da želatin nabubri. Zatim ga staviti na tihu vatru da se otopi (paziti da ne provri). Kada se želatin otopio sipati još 50 ml tople vode. Promešati i skloniti sa vatre. Malom kašicicom prelivati želatin preko svakog parceta voca (možete i da ga sipate preko voca, ali moja deca ne vole onaj želatinasti sloj koji se stvori, pa ga ja samo prelijem preko voca). Prelivanje morate brzo da uradite, da vam se želatin ne hladi, a samim tim se i steže.

Napravljenu tortu ostaviti ufrižider preko noci. Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera i skloniti obruc. Uživajte, torta je fantasticna...

Ideju za recept sam videla na internetu (Njam).

Savet