

Blueberry hill



Sastojci

Za koru:

- 300 g mlevenog keksa
- 150 ml soka od jabuke
- 125 g putera (ili margarina)
- 200 g mlevenih oraha
- 150 g šecera u prahu

Za fil:

- 450 g neslanog krem sira (npr. Ella)
- 100 g šecera u prahu
- 400 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 500 g borovnica

Priprema

Kora: Pomešati sve sastojke i dobro izraditi. Gotovu koru rasporediti na tacnu uz pomoć prstena za torte.

Fil: čokoladu otopiti na tihoj vatri i ostaviti da se prohladi. Pavlaku zasebno umutiti.

U drugom sudu umešati sir i prah šećer, pa sjediniti sa pavlakom. U tu smesu dodati čokoladu.

Savet: Ako hocete homogenu kremu, i gotov fil i čokolada treba da su približno slične temperature, a ako želite "stracciatella" efekat, fil dobro ohladiti u frižideru, a čokoladu umešajte dok je vruća. Mešati kašikom.

Preko kore staviti pola borovnica, pa preko voca pola fila, pa opet borovnice i opet fil.

Tortu možete dekorisati zlatnim jestivim perlicama.