

## **Ananas torta**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Vocni fil:**

- **1** Isoka od ananasa (NEXT 100% od ananasa)
- **3** kesice puding od vanile
- **6 kašika** kristal šecera
- **250 g** posnog margarina (VITALov)
- **250 g** šecera u prahu
- **3** kesice vanilin šecera

#### **Beli fil:**

- **250 ml** biljne slatke pavlake (MEGGLE)

#### **Korice:**

- **1** pakovanje kora za Rozen tortu

#### **Poslednji fil - preliv za dekoraciju:**

- **1** kesica posnog želatina
- **1 mala konzerva (370 g)** kompota od ananasa

### **Priprema**

Vocni fil, kuva se na pari. U koliko nemate šerpicu za kuvanje na pari, improvizujte tako što ćete u veću šerpu sa vodom staviti manju i voditi računa da se dno iste ne uroni u vodu. U manju šerpu sipati 600 ml soka od ananasa, dodati kristal šećer (može i manje, staviti po svom ukusu) i kuvati dok se šećer ne otopi i ne dodje do ključanja. U međuvremenu, u 400 ml preostalog soka rastvoriti puding, pa polako uz mešanje dodavati provrelom soku od ananasa. Kuvati uz stalno mešanje dok ne postane gusto. Znacete da je fil gotov ako povučete varjacim po dnu šerpe. Za njom ostace čist trag, a sadržaj se neće razlivati brzo. Skloniti sa vatre. Staviti na hladno (što ne podrazumeva frižider).

Penasto umutiti margarin sa vanilin šećerom i šećerom u prahu. Kada se dobije fina glatka tekstura bez šećera koji krcka pod zubima, dodati je u ohlaćen fil od ananasa i dobro sjediniti.

Sušтина belog fila je dobro umućena biljna pavlaka.

Filovati kore za "Rozen" tortu naizmenično, vocnim pa belim filom. Tanko filovati, npr. 4-5mm. Postupak ponavljati dok ima fila ili kora. S tim što je uvek bolje da bude viška fila nego obrnuto.

Kad završite sa filovanjem kora, na poslednjoj poredjajte sitno seckan kompot od ananasa. Ja sam to uradila u vidu neke slicice, pa sam samim tim dobila i dekoraciju :). \*Nemojte baciti sok iz kompota, trebace vam kasnije!

Priprema želatina: U koliko nije drugačije napisano na polećini kesice, rastvoriti kesicu želatina u 400 ml hladne vode i zagrevati na tihoj do umerenoj vatri **UZ STALNO MEŠANJE**, do potpunog rastvaranja. Kada baci prvi ključ, skloniti sa vatre da sa prohladi malo. Licno, volim da iskoristim sok iz kompota za rastvaranje želatina. Važno je samo procediti ga kako ne bi koji delić ananasa otišao. Na tu kolicinu soka dodati vode do 400 ml i na isti način kao što navedoh, pripremiti želatin.

Isecite papir za pecenje u vidu trake, tako da širina trake bude viša od visine torte pa "uramite" tortu. To će poslužiti da se želatin, kojim ćemo prekriti tortu i komadice ananasa, ne razlije sa strane.

Nežno sipati želatin vodeći računa da je ravnomerno rasporećen. Ostaviti tortu na ravnu površinu u jednom i na hladno kako bi se želatin stegao. Kada se stegne, ukloniti papir za pecenje i poslužiti tortu :) **PRIJATNO** :)

## **Savet**

\*Kako se ne bi napravila korica pri hlaćenju voćnog fila, posudu možete prekriti: papirom za pecenje, folijom, krpom... \*VITAL margarin ima jaći miris od ostalih, pa je poželjno duže ga mutiti. \*Da bi se biljna pavlaka dobro umutila potrebno je dobro je ohladiti. \*Kako bi papir za pecenje dobro prijanjao uz ivice torte, sigurnije je pricvrstiti ga nekom trakom. \*Tortu sa želatinom u vidu dekoracije, ne izlagati pretežno niskim temperaturama, jer želatin se ledi, a samim tim i puća.