

Torta sa ananasom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **450 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **po potrebi** gazirani sok od narandže

Za beli fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **4 kašike** kisele pavlake
- **250 g** šećera u prahu

I još:

- **1 konzerva** ananasa
- **100 g** šećera
- **100 ml** soka od ananasa (iz konzerve)
- **1 kesica** pudinga sa ukusom banane i vanile
- **1 kesica** želatina

Priprema

Mlevenu plazmu i šećer u prahu sipati u posudu. Na tihoj vatri otopiti margarin, pa ga dodati u posudu sa plazmom i šećerom. Promešati da se masa sjedini, pa dodati sok (kolicina po potrebi). Kalup premazati

margarinom (i dno i stranice) pa formirati koru.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti. Odvojeno umutiti (varjacom) kiselu pavlaku i šećer u prahu. Zatim sve sjediniti i izmiksirati. Masu sipati u kalup preko kore sa plazmom.

Ananas ocediti od viška soka, pa ga poreati preko belog fila i staviti u frižider.

Sok od ananasa iz konzerve i šećer staviti da se kuva, pa kad provri ukuvati puding, koji je prethodno razmucen sa malo soka od ananasa. Ostaviti da se ohladi. U međuvremenu želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa ga dodati u prohladen fil. Fil preliti preko nareanog ananasa.

Tortu vratiti u frižider da se stegne i ohladi, pa odvojiti stranice kalupa. Seci tortu i uživati osvežavajućem ukusu.

Savet