

Torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **600** gmlevene plazme
- **200** gšecera u prahu
- **150** gmaslaca
- **po potrebigazirani sok od narandže**

Beli fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **600** gkisele pavlake
- **200** gšecera u prahu
- **330** mlvocnog jogurta od kajsije
- **1** kesicaželtina
- **2**nektarine (breskve)

Vocni fil:

- **700** gocišcenih nektarina (mogu i breskve)

- **100 ml**vode
- **300 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile

Priprema

U posudi sjediniti mlevenu plazmu i šecer u prahu. Otopiti maslac, pa ga dodati u posudu sa plazmom i šecerom. Sjediniti masu, pa po potrebi dodati gazirani sok od narandže. Kalup premazati maslaczem (i dno i stranice) pa formirati koru.

vrsto umutiti slatku pavlaku. U drugoj posudi sjediniti kiselu pavlaku i šecer u prahu (polako varjacom), pa onda to dodati u posudu sa slatkom pavlakom i izmiksirati. Želatin rastopiti u malo zagrejanog vocnog jogurta, pa onda dodati u fil. Odmah nakon toga u fil dodati i ostatak vocnog jogurta i sve zajedno umutiti mikserom. Iseckati nektarine na sitne komadice i dodati u fil.

Vodu i šecer zagrejati do kljucanja, pa kuvati još malo dok se šecer ne rastopi. Zatim dodati ocišcene i isecene nektarine i kuvati. Kad nektarine malo omekšaju, šerpu pomeriti sa ringle, pa ispasirati nektarine (kašikom-žicom za pire krompir). Vratiti na ringlu, pa kad provri u to ukivati puding u prahu koji je prethodno razmucen sa malo vode.

Preko kore od plazme staviti beli fil, pa ostaviti u frižider da odstoji dok se vocni fil hlađi. Kasnije, preko belog filia sipati vocni fil. Odozgo, po želji staviti tanko secene listice nektarina.

Savet