Lagana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g**keksa
- **4 kašike**šlaga

Premaz:

- **100 g**mljecne cokolade
- **1 kašika**ulja

Fil:

- **200 g**krem sira ili nekog drugog
- **400 ml**slatke pavlake
- **300 g**voca
- **10 g**želatina

Vocni preliv:

- **300 ml**soka
- **1 kesica**providnog želatina

Po želji za ukrašavanje:

- **malo**voca
- **malo**jestivog cveca

Priprema

Kalup za torte do 22 cm. Kod mene je bilo zamrznuto voce: aronija, kupine, maline i borovnice, staviti u cediljku da se ocede i odlede. Keks ako nije mljeven, staviti u kesu i oklagijom izmrviti. U zdelu staviti slatku pavlaku i izmiksati u šlag. Izmrvljeni keks staviti u zdelu, dodati nekoliko kašika šlaga i izmešati. Kalup za torte, koji se otvara, premazati sa maslacem i staviti na donji deo papir za pecenje. U kalup staviti keks i čašom ili kašikom rastanjiti na velicinu kalupa. Staviti u grižider. U šerpicu staviti izlomljenu cokoladu sa kašikom ulja i na laganoj vatri otopiti. Ivaditi kalup iz frižidera i preko keksa sipati cokoladu, vratiti u frižider, da se ohladi i stegne. Želatinu pripremiti po uputi sa kesice. U zdelu staviti sir i izmuceni šlag (ukoliko volite slae, sad je vreme da dodate šecer u prahu po svom ukusu, ja nisam stavljala). Lagano otopite želatinu i umešajte u fil. Fil podelite na 2 dela. U jedan deo dodajte voce, promešajte. Izvadite kalup iz frižidera i stavite prvo fil sa vocem, izravnajte i stavite drugi deo bez voca, izravnajte i nazad u frižider da se dobrooo ohladi. Kad se torta dobro ohladila, pripremite vocni preliv. U šerpicu stavite sok, želatin i smesu zagrevajte u stalno mešanje do kljucanja, dok se ne rastvore grudvice. Ostaviti nekoliko minuta da se ohladi i preliti preko torte u kalupu. Staviti u frižider. Dobro ohlaenu tortu izvaditi iz kalupa, tankim nožem preci sa unutrašnje strane kalupa, skinuti papir, lahano podici tortu i staviti na tanjir za serviranje. Tortu ukrasiti po želji vocem ili šlagom.

Pomešati šlag sa keksom.

Formirati podlogu od kesa.

Na podlogu staviti cokoladnu glazuru.

Staviti u frižider da se dobro ohladi.

Ukrasiti po želji sa vocem.

i vreme da se proba. :) Lagana i fina.

Savet