

Letnja vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krem I:

- 250 g malina
- 250 g kupina
- 250 g višanja
- 250 g šecera
- 200 ml vode
- 500 g piškota
- 3 kesice pudinga sa ukusom maline

Za krem II:

- 1 kesica pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 1 kašik gustina
- 70 g šecera
- 300 ml mleka
- 300 ml slatke pavlake

Za krem III:

- 700 ml slatke pavlake
- 500 g čokolade

Priprema

Pomešati vodu i šećer, pa dodati kupine, maline i višnje i ostaviti da puste sok. Staviti na ringlu na umerenoj temperaturi da se kuva.

Puding rastvoriti u vodi, sjediniti ga sa vocem i mešati dok se ne zgusti.

Keks izlomiti na sitne parcice i ubaciti u kuvano voće.

Lagano drvenom kašikom izjednaci krem i sipati u okruglom kalupu. Pripremljen krem ostaviti da se ohladi.

U 300 ml hladnog mleka izmutiti puding sa šećerom i gustinom. Staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje. Kuvani puding ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku i izjednaci sa hladnim pudingom.

Pripremljen krem premazati preko vocnog krema kao na slici.

Otopiti cokoladu sa pavlakom na laganoj vatri.

Ostaviti da se dobro ohladi, a potom umutiti. Skinuti obruc s kalupa, tortu premazati cokoladnom kremom i dekorisati vocem.

Savet

Torta je savršenog vonog ukusa. Laka za pripremu uz to kremasta.