




Hrskava voćna torta

Hrskavo zadovoljstvo sa muslijem

1 Torta    Zahteva određeno umeće Vreme pripreme 40 Min.

- 1** Tacnu za torte obložite papirom za pečenje i na nju položite obruč za torte (Ø 26 cm) bez dna.
- 2** **Voćni nadev:**
Voćni koktel dobro ocedite. Sačuvajte sok i izmerite 250 ml. Pripremite preliv za torte sa sokom, šećerom i vodom prema uputstvu sa kesice. Umešajte voće. Voćni nadev ostavite u činiji da se ohladi i povremeno ga promešajte.
- 3** **Testo:**
Naseckajte čokoladu i otopite je u vodenoj kupki na slaboj temperaturi. Musli stavite u kesicu za zamrzavanje koju dobro zatvorite i s oklagijom sve usitnite. Kašikom umešajte musli u čokoladu. Masu stavite u obruč za torte i kašikom ravnomerno pritiskajte i napravite ravnu koru. Koru torte ostavite u frižideru najmanje 45 minuta da se stegne.
- 4** **Krem:**
Potopite i rastvorite želatin prema uputstvu sa ambalaže. Umutite čvrst šlag. Jogurt ulijte u posudu, dodajte rastvoreni želatin pa električnim mikserom (metlicama) mutite najmanjom brzinom. Pomešajte šećer s rendanom korom limuna i dodajte smesi. Dodajte umućen šlag.
- 5** Voćni nadev sipajte preko testa i poravnajte. Zatim premažite kremom od šlaga. Pomoću kašičice u šlagu izvucite vrhove. Tortu stavite najmanje dva sata u frižider. Pre posluživanja odvojite obruč od torte. Tortu poprskajte likerom od jaja. Tortu okrasite hrpicama muslija koje ste dobili mešanjem muslija u otopljenju čokoladi.

Sastojci:

Voćni nadev:

250 ml soka voćnog (iz konzerve)
250 ml vode
2 kesice Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
4 kašika/e šećera
1 konzerva mešanog voća (neto masa 480 g)

Testo:

150 g mlečne čokolade
200 g Dr. Oetker Vitalis krispi pahuljica badem

Krem od šlaga:

200 g slatke pavlake za kuvanje
150 ml jogurta (2,8 % masnoće)
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
50 g šećera
rendana kora limuna

Ukrašavanje:

50 g mlečne čokolade
30 g Dr. Oetker Vitalis krispi pahuljica badem
3 kašika/e likera od jaja