

Trobojna torta od borovnica



Još jedna torta koja se ne peče , a svi znamo kako nam to dobro dođe po ovim vrućinama .

SASTOJCI ZA DNO :

300 g mljevenog keksa (plazma ili petit keks)

200 g margarina za kolače (otopljen)

SASTOJCI ZA FIL :

25 g želatine

10 žlica vode (za rastopiti želatinu)

480 g slatkog vrhnja

1 kremfix

480 g borovnica (smrznutih)

5 žlica šećera + još 8 žlica

5 žlica limunovog soka

605 g sira za kolače

240 g čvrstog jogurta

ZA UKRAŠAVANJE :

Svježe borovnice (nije obavezno)

PRIPREMA :

1 . u posudu staviti borovnice , 8 žlica šećera i limunov sok te samo prokuhati ...

2 . procijediti borovnice i uhvatiti njihov sok , ostaviti da se sve ohladi ...

3 . razmutiti želatinu u vodi te je ostaviti da nabubri ...

4 . u mljeveni keks dodati otopljeni margarin , sve dobro sjediniti te ga utisnuti u kalup promjera 26 cm ... (ostaviti kalup u hladnjaku dok se priprema fil)

5 . u posudu staviti sir za kolače , jogurt i 5 žlica šećera te sve dobro izmiksati ...

6 . u otopljenu želatinu dodati malo fila , razmutiti ga žlicom pa pripremljenu želatinu dodati u fil i sve dobro izmiješati ...

7 . u drugoj posudi umutiti slatko vrhnje skupa s kremfoxom ...

8 . spojiti umućeno slatko vrhnje s filom te ga podijeliti u 3 posude tako da dobijete od svakog fila jednaku količinu ...

9 . u prvi dio dodati borovnice i 4 žlice soka (dobro izmiješati)

U drugi dio dodati 5 žlica soka od borovnice (dobro izmiješati)

A treći dio ostaje bijele boje

10 . na keks istresti prvi dio , zatim ga staviti u zamrzivač na cca . 30 minuta da se gornji dio malo stegne . Na prvi dio istresti drugi fil te i njega staviti u zamrzivač na cca . 30 minuta . Za kraj dodati bijeli fil gore , politi ga sa par kapi soka te ga vilicom , žlicom ili špatulom išarati .

11 . tortu najbolje ostaviti preko noći u hladnjaku te je

sutra dan izvaditi iz kalupa i po želji ukrasiti svježim borovnicama ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Dok čekate da vam se prvi sloj stegne u zamrzivaču, ostale filove **NE** stavljati u hladnjak kako se želatina ne bi stegla .

Umjesto smrznutih borovnica možete koristiti bilo koje drugo smrznuto bobičasto voće .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri