

 240 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Pepene galben - 600 de grame  
Frisca lichida - 1 litru  
Iaurt de fructe - 400 de grame  
Intaritor de frisca - 2 plicuri  
Gelatina - 2 plicuri  
Gelatina rosie - 1 plic  
Zahar - 2 linguri  
Piscoturi - 500 de grame  
Jeleuri cu fructe - 100 de grame  
Apa rece - 150 de mililitri

## Mod de preparare

1. Pui gelatina la inmuiat in 150 ml apa rece. Cureti pepenele de coaja si seminte, iar miezul il tai in cubulete.
2. Mixezi frisca folosind mixerul, apoi incorporezi intaritorul. Pastrezi la rece putina frisca pentru decor, iar restul o amesteci cu iaurtul cu fructe. Dizolvi gelatina pe bain-marie si o torni calduta, in fir subtire, in crema, amestecand usor.
3. Tapetezi o cratita cu folie de plastic sau celofan umezit. Pastrezi 1/3 din pepene pentru decor. Asezi in straturi piscoturile, pepenele ramas si crema. Dai tortul la frigider pentru 2-3 ore.
4. Scoti tortul din cratita si il decorezi cu jeleuri si bucatele de pepene. Prepari jeleul rosu pentru tort cu zaharul, urmarind instructiunile de pe plic. Torni gelatina calduta peste fructe, incepand din mijlocul tortului.
5. Dupa ce s-a intarit gelatina, decorezi marginile tortului cu frisca.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>