

Cvet torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време priprave: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 4 kašikeulja
- 4 kašiketople vode

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 5 pudinga od vanile
- 150 g šecera
- 250 g margarina

Ostalo:

- 5 dl slatke pavlake
- 1 kg banana
- sok od limuna
- pekmez od kajsije

Priprema

Umutiti penasto belanca, žumanca umutiti sa šećerom, dodati vodu, ulje, peci prašak i brašno. Postepeno umešati belanca. Ispeci 2 rolade. Rolade uviti u mokru krpu. Odmotati i premazati pekmezom od kajsija. Urolati.

Skuvati puding u zašecereno mleko. U prohladen puding umutiti margarin. Umutiti 5 dl slatke pavlake i trećinu dodajte u fil od pudinga. Oljuštiti 1 kg banana, nakapati sok od limuna da ne pocrne. Rolade seci na 1 cm debljine i reati na tacnu u formu cveta. Naneti 1/3 fila i voće, ponoviti postupak i završiti tortu sa roladom i filom. Ukrasiti sa preostalom slatkom pavlakom.

Savet