Karamel torta sa breskvama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo

- **3**jaja
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna

Fil:

- **150 g**šecera
- **1 l**mleka
- **3** pudinga sa ukusom karamele
- **2 kesice**želatina
- **600 g**breskvi
- **50 ml**ruma
- **200 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode

Dekoracija:

- breskve

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom umesati brašno i uliti u nauljen brašnom posut kalup za torte 26 cm, peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Šecer karamelizovati naliti mlekom i kuvati puding, breskve iseci na komade i preliti rumom, želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom i umešati otopjen želatin.

U ohladen puding umešati šlag i breskve uliti u formu na testo i staviti u frižider na 2-3 sata ukrasiti breskvama i ostaviti preko noci u frižideru.

Savet