

Vocna torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **4** kašikemlevenog lešnika
- **8** kašikabrašna

Fil 1:

- **12**žumanaca
- **300** gšecera u prahu
- **1**margarin
- **6** dlmleka
- **1** kesicapuding vanila
- **1** kašikabrašna
- **2** kesicevanil šecera

Ostalo:

- **500** gvišanja
- **1** manja teglaananana

- **100 g** seckanog lešnika proprženog
- **300 g** slatke pavlake

Priprema

Umutiti 3 belanceta, sa 3 kašike šecera, lagano umešati 3 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna, 1 kašiku mlevenog lešnika. Manji pleh obložiti mašnim papirom i rasporediti smesu. Peci na 180-200 stepeni 10tak minuta. Na isti nacin ispeci još 3 korice.

Umutiti žumanca, vanil šecer, puding, brašno malo mleka i sve zakuvati u zavrel mleko. U prohlaeno dodati umuceni margarin i šecer u prahu.

Ananas ocediti i iseckati na kockice, višnje dobro ocediti. Umutiti slatku pavlaku. Naneti na koru fil, višnje, posuti lešnikom, slatku pavlaku. Kora, fil, ananas, lešnik, slatka pavlaka, kora, fil, višnje+ananas, slatka pavlaka, kora.

Dekorisati tortu po sopstvenoj želji. Veoma je pogodna za presvlacenje fondan masom.

Savet