Jutarnja rosa by Tina



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- **3**jajeta
- **1**belance
- **1 šolja od 2,5 dl**šecera
- **200 g**margarina
- **2 šolje**brašna
- **250 ml**kisele pavlake
- **5-6 kašika**mleka
- **2 kašike**kakaa
- **1**prašak za pecivo

Kuglice:

- **200 g**svežeg sira
- **5 kašika**šecera
- **7 kašika**kokosovog brašna
- **1**žumance
- **1**vanil-šecer

Krema:

- **400 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **125 g**margarina

- **1**aroma vanile

Za posipanje:

- **nekoliko kašika**kakaa

Priprema

Prvo napraviti kuglice, koje treba da odstoje u zamrzivacu 30.tak minuta. Pomešati sir, žumance, oba šecera i kokosovo brašno, pa vlažnim rukama oblikovati kuglice.

Za patišpanj izmiksati margarin sa šecerom, dodati jaja i belance, potom kiselu pavlaku, mleko, brašno i prašak za pecivo. Pola testa izliti u namašcen i pobrašnjen kalup.

U drugu polovinu smese dodati 2 kašike kakaa, izmešati i preliti preko prvog testa.

Kuglice utisnuti u testo i staviti kalup u zagrejanu pecnicu. Peci na 180 stepeni 40-45 minuta. Za to vreme skuvati kremu. Razmutiti brašno u malo mleka, ostatak staviti da provri sa šecerom, pa dodati razmuceno brašno i skuvati krem, dodati i aromu vanile. Kad se ohladi, spojiti ga sa izmiksanim margarinom.

Ohladiti tortu, pa je premazati kremom i posuti kakaom. Ostaviti je malo u frižider pre služenja.

Savet