

Andjeoske suze



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **330** gbrašna
- **1/2**margarina
- **50-60** mlmleka
- **1**jaje
- **1/2**praška za pecivo
- **75** gšecera
- **1**vanilin šecer

Za nadev:

- **500** gneslanog mladog sira
- **1** veca šoljašecera
- **1** kašikagriza
- **2** kašikekisele pavlake
- **1**vanilin šecer
- **3**žumanca

Za šam:

- **4**belanca
- **100** gšecera
- **par** kapilimunovog soka

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, omešati i dodajuci postupno mleko umesiti glatko testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Za to vreme u blenderu izmiksati sve sastojke za nadev. Razvaljati koru i staviti u pomašcen i brašnom posut kalup. Ivice testa malo izdici po zidovima kalupa da se nadev ne bi razlivao. Peci u zagrejanoj pecnici oko 35 minuta.

Belanca umutiti sa šećerom u cvrst šam, raspodeliti po nadevu i vratiti u pecnicu na 12 minuta. Držati se tacno minutaže da bi se pojavile aneoske suze na kolacu.

Izvaditi tortu iz pecnice i staviti u hladniju prostoriju. Kad je vec prohладna, staviti je u frižider da se potpuno ohladi i da se na površini pojave kapljice u vidu suza, po kojima je torta i dobila ime.

Savet

Mi nismo uspeli da saekamo da se potpuno ohladi... Morali smo je probati...