Tropik torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **3**belanceta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Fil:

- **1** puding od vanile
- **1 kašika**brašna
- **3**žumanceta
- **5 kašika**šecera
- **1**vanil šecer
- **100 g**margarina
- **4 dl**mleka
- Fil od keksa:
- **300 g**keksa
- **100 g**margarina
- **1 dl**soka od narandze
- **3 kašike**šecera u prahu

Ostalo:

- **2 dl** slatke pavlake
- **1** banana

- **100 g**ananasa
- **100 g**višanja
- **100 g** mandarina
- **1 kesica**preliva za torte

Priprema

Umutiti belanca, šecer, lagano umešati mlevene orahe i brašno i ispeci koru, 15 minuta na 200 stepeni.

Umutiti malo mleka, žumanca, šecer, brašno i puding. Ukuvati u zavrelo mleko. U prohladjeno dodati umuceni margarin i 2 kašike umucene slatke pavlake. Sve sastojke za Fil od keksa dobro umutiti.

Iseckati voce. Umutiti slatku pavlaku.

Pomešati sok od ananasa i višanja i pripremiti preliv za tortu.

Preko kore rasporediti fil od keksa, krem od vanile, seckano voce, slatku pavlaku i sve preliti prelivom za torte.

Savet