Srecna torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **8 kašika**šecera
- **200 ml**jogurta
- **8 kašika**šecera
- **100 ml**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **1**ceena pomorandža

Fil:

- **2** pudinga od cokolade
- **300 g**malina

Preliv:

- **2**krem šlaga (vanila)
- preliv od jagode

Priprema

U dubljoj posudi ubaciti jaja, dodati im šecer i prvo to mutiti par minuta, zatim dodati ostale sastojke za koru navedene gore. Kada dodamo ostale sastojke, mutimo mikserom oko minut. Umucenu smesu razlivamo u pleh

(nije potrebno podmazivati, jer vec ima ulja u smesi). Peci oko 30 minuta na 200 stepeni. Kada se kora ispece prelivamo je isceenom narandžom.

Dok se kora pece, za to vreme kuvamo puding. Možete izabrati puding bilo kog ukusa, ja sam ovog puta koristila puding od cokolade, mada može i od vanile, jagode itd...

Izlivamo puding na prethodno ispecenu koru. Nakon toga reamo maline. Možete koristiti i drugo zarznuto voce, npr. višnje, jagode, kupine... Ostaviti tortu da se ohladi.

Pošto smo umutili šlag, nakon što se torta ohladila premazujemo tortu. Nije neophodno, ali možete dodati preliv od jagode, kao što sam ja ovog puta, ili bilo koji drugi preliv koji možete nabaviti u bilo kojoj prodavnici. Možete prelivom našarati jednostavne linije ili crtati, pisati njime po torti. :)

Savet

Najbolje je kada tortu spremite uvee i služite je sutradan, potrebno joj je da odstoji no u frižideru.