Torta sa kruškama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga:

- **300 g**mljevenog keksa
- **5 kašika**šecera u prahu
- **150 g**otopljenog margarina
- **po potrebi**soka od krušaka

Krema:

- **4 vece**kruške
- **1,5 šolja (šolja=200 ml)**šecera
- **3 šolje**vode
- **2**pudinga od vanilije

Za dekoraciju:

- šlag
- mljeveni orasi

Priprema

Sjediniti mljeveni keks, šecer, otopljeni margarin, pa dodati sok od krušaka (po potrebi). Sve dobro sjediniti, pa oblikovati podlogu za tortu. Oko podloge staviti ivicu kalupa za tortu. Kruške oguliti, pa narezati na kockice. Staviti u šerpu, dodati šecer i vodu, pa kuhati 10-tak minuta. Umutiti prah pudinga od vanilije sa malo vode, pa sipati vrelu tecnost iz šerpe. Miješajuci svo vrijeme, sipati sadržaj u šerpu. Kada krema dobije gustinu, maknuti

sa vatre. Malo prohladiti, pa sipati u kalup, preko podloge od keksa. Dobro ohladiti u frižideru, pa skinuti ivice kalupa. Premazati umucenim šlagom, posuti orasima.

Ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet