

Osvežavajuća torta sa breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1 **dl**soka od breskve

Za fil:

- 6+1 **dl**vode
- 300 **g**šecera
- 500 **g**breskvi
- 4 **kesice**pudinga od vanile

Za ukrašavanje:

- 200 **g**belog šlag krema
- 3 **dl**hladne vode

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati i žumanca, pa varjacom polako umešati brašno.

Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći koru 20-ak minuta na 200 C.

Pecenu koru preliti sokom od breskve.

Za fil staviti 6 dl vode i šećer da polako vri. Zatim dodati sitno seckane, oljuštene breskve i kuvati 10-15 minuta.

Posebno razmutiti pudinge sa 1 dl vode i ukuvati u masu sa vocem.

Vruc fil preliti preko ohlaene kore.

Kada se i fil ohladi, umutiti šlag krem sa hladnom vodom i ukrasiti celu tortu.

Savet

Tortu po želji možete praviti i sa drugim voem.