

## Ananas torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

време pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za piškotu (x3):

- 3 jajeta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike brašna
- prstohvat soli
- 3 kašike šecera
- 2 dlsok od ananasa za prelivanje

#### Za fil:

- 1200 ml mleka
- 300 ml sok od narandže
- 4 kesice pudinga od vanile
- 3 kesice vanilin šecera
- 2 kašike gustina
- 12 kašika šecera
- 250 g putera
- 200 g prah šecera

#### Za dekoraciju:

- 300 g šlaga
- po potrebi boja za šlag
- po potrebi fondan

**i još:**

- **1 konzerva**ananas

## **Priprema**

Napraviti smesu za tri piškote, peci jednu po jednu. Prvo belanca odvojite od žumanaca, pa u posudu sa belancima dodajte 3 kašike šecera i prstohvat soli. Umutiti cvrstu penu, pa u to dodati belance (jedno po jedno uz lagano mešanje). Sjediniti prašak za pecivo i brašno i sipati da se sjedini sa smesom. Izliti odmah u pleh na pek papir. Peci na 200 C, dok ne porumeni 15-tak minuta. Kada su korice gotove uviti ih u krpu i ostaviti da se ohlade... za to vreme spremite fil.

Fil: Prvo umutite penasto puter sa prah šecerom. Zatim skuvati mleko i sok od pomorandže sa 12 kašika šecera. Kada vri skuvati puding koji ste prethodno sjedinili sa gustinom i malo hladnog mleka. Mešati dok se ne zgusne, pa skinuti sa ringle i ostaviti da se hladi. Kada se ohladi, u posudu sa penasto umucenim puterom i prah šecerom lagano dodajte puding i istovremeno miksajte mikserom. Kada se sve lepo sjedini možete filovati tortu.

Piškotu stavite na tacnu, pa prelijte sa malo soka od ananasa, zatim nanesti sloj fila i malo seckanog ananasa, pa opet malo fila i piškota... poslednju piškotu samo premažite filom .

Ostavite da stoji dva sata u frižideru, pa dekorišite po želji.

## **Savet**