

Kremasta ananas-kivi torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3 belanaca
- 3 kašikešecera
- 1 kesica pudinga (slatka pavlaka)
- 1/2 žumanca

Za fil:

- 750 ml soka od ananasa
- 10 žumanaca
- 1 kesica pudinga od vanile
- 3 kašike gustina
- 250 g margarina ili putera
- 8-10 kašikašecera

I još:

- 1 korpica (1 kg) kivija
- 1 konzerva ananasa - komadici

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom dobro pa dodati 1/2 žumanca i kesicu pudinga (prilikom stavljanja pudinga ne mutiti mikserom nego blago izmešati varjačom). Ovako peci cetri kore. Peci 15 minuta na 180 C. Dimenzije

pleha: 35x25 cm. Fil: Staviti na vatru 700 ml soka da provri. U drugom sudu sastaviti žumanca, vanilu, gustin, šećer, i 50 ml soka od ananasa. Kada sok provri u mlazu sipati sastavljen fil i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti fil sa vatre i prohladiti u prohladjen fil dodati umucen margarin ili puter. Filovati: Kora poprskana sokom od ananasa 4-5 kašika fila seckani ananas, opet tanki sloj fila, pa kora poprskana sa sokom od ananasa pa fil, pa kivi isecen na kolutove pa tanki sloj fila, pa opet kora poprskana sa sokom od ananasa pa sloj fila opet ananas pa sloj fila pa kora. Odozgo filovati šlagom.

Savet

Žumanac dodajemo u koru da kora bude mekana i prozrana da ne bude gumenasta.