

## **upava torta (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7jaja
- 7 kašika šecera
- 7 kašikabrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo

#### **Fil.**

- **600 ml mleka**
- **2 kesice pudinga od vanile**
- **5 kašika** šecera
- **125 g**margarina
- **200 g**šлага
- **500 g**voca

### **Priprema**

Izmutiti belanca, dodati šecer, žumanca, prašak za pecivo i brašno. Sipati testo u okruglu tepsiju i staviti da se pece. Kad je kora pecena, ostaviti da se ohladi. Išcupati sredinu iz kore, ali tako da ostanu stranice i dno. Išcupanu koru izmrvitи.

Spremiti voce. Ja sam ovog puta stavila mešano voce, višnje, kajsije i maline. Može bilo koje socno voce.

Staviti mleko sa 5 kašika šecera da se kuva. Dodati margarin pa sve zajedno mešati dok se ne istopi. Kad mleko provri ukuvati puding. Ostaviti malo da se prohladi, da bude mlako.

Onda sve zajedno izmešati voce, izmrvljenu koru i puding. Napuniti filom rupu u piškotu.

Izmutiti šlag prema uputstvu. Nafilovati tortu i ukrasiti po želji.

## **Savet**