

Mileram torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1**jaje
- **170 g**margarina
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**kiselog pavlake
- **300 g**oštrog brašna

Za fil:

- **0,5 l** mlijeka
- **9 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanilije
- **800 g (dve velike čaše)**milerama

I još:

- preljev za torte
- voće po želji (sveže ili smrznuto)

Priprema

Sjediniti sastojke i zamijesiti prhko tijesto. Razvaljati ga na debljinu 4-5 mm te obložiti njime kalup-dno i rub.

Višak tijesta odstraniti.

Skuhati puding i u vruce dodati mileram. Dobro sjediniti. Odmah sipati na tijesto. Ako koristite smrznuto voce, odmah ga poslagati na kremu i peci u zagrijanoj rerni na 150-170 stepeni 90 minuta. Ako koristite sviježe voce, peci bez voca, staviti ga kada se torta dobro ohladi (najbolje preko noci). Preljev za torte pripremiti po uputstvu sa vrecice i preliti preko voca.

Savet