

Torta sa kajsijama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica:

- 4 jajeta
- 8 kašikašecera
- 1maslac
- 200 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 300 mlmleka ili soka od pomorandže

Fil:

- 400 mlmleka
- 300 gšecera
- 1maslac
- 8 kašikagriza
- 500-600 gkajsija

I još:

- 200 gšlag krema
- 200 glešnika
- 100 gcokolade

Priprema

Korica: belanca izmiksati u cvrst šam postepenim dodavanjem šecera, a onda dodati i žumanca neprestano muteci. Dodati prethodno istopljeni maslac i varjacom promešati, a onda i brašno sjedinjeno sa praškom za pecivo. Sipati u podmazan kalup sa obrucem velicine 26 cm i peci na 180°C oko 30 minuta. Kada se korica ohladi, preliteri mlekom ili sokom od pomorandže koji ste prethodno zasladili po ukusu.

Fil: Mleko, šecer i maslac stavite da provri. Nakon toga postepeno dodajte griz i mešajte dok se ne zgusne, 2-3 minuta. Ostavite da se fil ohladi a kajsije isecite na kockice, pa sjedinite sa filom.

Koricu premažite filom. Ostavite u frižider da se ohladi, a nakon toga skinite obruc i premažite pripremljenim šlagom. Dekorishite proprženim seckanim lešnicima i istopljenom cokoladom.

Savet

Prijatno :)