

Torta sa nektarinama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 100 ml ulja
- 100 ml jogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 200 g brašna

Za fil:

- 500 g nektarina
- 1 kesica pudinga od vanile
- 250 g šecera

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlaga
- 200 ml mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, jogurt, ulje, prašak za pecivo i lagano umešati brašno. Ispeci testo u podmazanom i pobrašjenom kalupu za torte.

U šerpu staviti iseckane nektarine, dodati šećer i prokuvati u 0,4 l vode. Nektarine izvaditi i poreati po kori, a u preostali sok dodati prašak za puding razmucen u malo vode. Vruc puding sipati preko nektarina. Ostaviti da se ohladi.

Tortu izvaditi iz kalupa i dekorisati šlagom.

Savet

Lako se pravi, brzo se pojede :)