*Torta *Honeymoon**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g** brašna
- **50 g**gustina
- **1 kašicica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 konzerva**polovina kajsija
- **6 listica** želatina
- **400 g**kisele pavlake
- **75 ml**soka od ananasa
- **2 kašike** limunovog soka
- **100 g** šecera
- **300 ml**slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- **200 ml**slatke pavlake
- **malo**karamel preliva
- **malo**cvetica i perlica

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati testo u podmazan pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ohladiti koru, pa je preseci horizontalno, jednom. Za fil: Ocediti kajsije i iseci na kockice. Spremiti želatin po uputstvu. U ciniji izmešati kiselu pavlaku sa sokom od ananasa, limunovim sokom i šecerom. Rastopiti želatin, pa ga umešati u krem. vrsto umutiti slatku pavlaku, pa je dodati filu. Dodati i kockice kajsija, pa lagano promešati. Donju koru staviti na tanjir, pa je premazati kremom sa kajsijama. Poklopiti drugom korom, posuti malo karamel preliva i ostaviti na hladnom 3 sata. Za ukrašavanje: vrsto umutiti slatku pavlaku sa vanilin šecerom pa premazati celu tortu. Ukrasiti je cveticima i perlicama kao i karamel prelivom.

Savet

Prijatno!