Nežna torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore II i IV:

- **2**jajeta
- **100 g**mlevenog keksa
- **3 kašike**brašna
- **50 g**šecera
- **50 ml**mleka
- **1 kesica**prašak ze pecivo

Kore I i III:

- **6**jaja
- **4 kašike**mlevenog keksa
- **100 g**brašna
- **50 g**šecera
- **50 ml**mleka
- **1 kesica**vanil šecera

Fil I:

- **100 g**krem sira
- **100 g**prah šecera
- **150 g**margarina
- **150 g**mlevenog keksa

Fil II:

- **1**puding od jagode
- **1**margarin
- **400 ml**mleka
- **5 kašika**šecera

Još:

- **60 g**šlag krema od jagode

Priprema

Prve kore: umutimo penasto dva jajeta sa šecerom. Dodamo prosejano brašno sa praškom i keks. Dobro umutimo pa dodamo i mleko. Ispecemo dve kore ili jednu pa presecemo na pola. Pecemo dok lepo ne porumeni. Druge kore: odvojimo žumanca i belanca. Belanca umutimo u cvrst sneg, a žumanca dobro umutimo sa šecerom, brašnom, keksom, praškom, vanil šecerom i mlekom. Pomešamo lagano sa belancima i pecemo u plehu na pek papiru dok ne porumeni.

Umutimo krem sir sa šecerom. Dodamo margarin i dobro umutimo.

Dodamo keks i izmešamo.

Stavimo 300 ml mleka sa šecerom da se ugreje. U 100 ml razmutimo puding. Skuvamo puding i ostavimo da se obladi. Kada se ohladi umutimo ga sa margarinom.

Stavimo koru pa fil sa keksom.

Pa fil sa jagodom.

Ponavljamo postupak dok se ne utroši. Preostace jagoda fila pa premažite celu tortu.

Stavimo da se stegne. Umutimo šlag krem pa ukrasimo po želji.

Savet