Torta za dvoje

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **6 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga od jagode
- **1/2**margarina
- **3 kašike**šecera u prahu

Za premazivanje:

- **100 g**belog šlaga
- **100 ml**mleka
- **malo**crvene prehrambene boje

Priprema

Ukljuciti rernu da se zagreva na 200 stepeni. Jaja umutiti cvrsto mikserom, na pola mucenja dodati kašiku po kašiku šecera, a na kraju dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo. Preruciti u podmazan pleh i peci dok kora ne porumeni i krajevi se odvoje od pleha. Kad se ohladi, prebaciti je na krpu, preliti sa par kašika mleka i preseci po dužini, da se dobiju dve trake. Prah za puding izmešati da šecerom i razmutiti u 100 ml mleka da nema grudvica, a preostalih 400 ml sipati i šerpicu i staviti da se zagreva. U vruce mleko uliti razmucen puding i skuvati ga, pa ostaviti sa strane da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa mu postepeno dodavati potpuno ohlaen puding. Polovinom fila premazati jednu traku kore, a drugom polovinom drugu. Prvu traku umotati kao rolat i staviti uspravno na tacnu za serviranje, a drugu traku obmotati oko nje. Staviti torticu u frižider da se malo stegne dok se umuti šlag. Belim šlagom premazati stranicu torte i iscrtati belu ružicu na sredini, pa dodati u preostali šlag boju i razmutiti pa tim šlagom ukrasiti ostatak torte.

Mini verzija tocak torte. Idealna za predstojeci praznik. :)

Savet