

akuži torta



Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 300 g šecera
- sok od 1/2 limuna
- 150 g kokosa
- 100 g brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 5 žumanca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 puding od vanile

Priprema

Ispeci belu koru od navedenih sastojaka i preliteri je vrelinim mlekom.

U 1l mleka skuvati 5 žumanaca, 6 kašika šecera, 6 kašika brašna, 1 puding od vanile. U ohlaenu masu dodati 1 margarin i 150 g šecera u prahu.

Koru premazati filom i u sredini napraviti blago udubljenje. Tortu obložiti barwalo masom i ukrasiti figuricama momka i devojke. Od plavog barwala napraviti vodu, a od belog mehurice.