

Prolecna rapsodija (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **120 g** margarina
- **1** žumance
- **20 g** šećera
- **2 kašike** hladne vode
- **200 g** brašna
- **1 kašika** praška za pecivo

Za nadev:

- **150 ml** slatke pavlake
- **150 ml** mleka
- **220 g** čokolade
- **2** jajeta
- **1** belance
- **2** narandže

Za dekoraciju:

- **350 ml** slatke pavlake
- **500 g** jagode

- 3kivija
- 1 kutijabiskvita

Priprema

Margarin izgnjeciti viljuškom, dodati žumance, vodu, šećer, prašak za pecivo i sa brašnom zamesiti testo. Testo odmah staviti u pleh promera 26 cm i rukom rastanjiti testo na dnu kalupa. Viljuškom ga izbockajte na više mesta i ostavite 30 minuta da miruje. Pece se na 190 C 5 minuna.

Za to vreme umutite slatku pavlaku. Dodajte jaja i belance i nastaviti mucenje. Postepeno dodajte mleko, neprekidno muteci mikserom i na kraju otopljenu hladnu cokoladu. Kad se napravi kremasta smesa dodajte naranžu isecenu na sitne kockice. Promešajte i sipajte preko polu pecene kore. Pecite još 10 minuta dok krema ne uhvati koricu. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi.

Umutite slatku pavlaku i podelite na dva dela. U jedan deo stavite isecene kockice kivija, a u drugi deo dodajte isecene jagode. Preko kreme stavite prvo deo sa kivijem pa onda sa jagodama. Dekorišite jagodama i biskvitom.

Dobro rashladite, skinite obruc sa torte i služite. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet