Delimano torta

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **2**žumanceta
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna
- **100 g**cokolade
- **1 kesica**pudinga od vanile

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4**žumanceta
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **1 manja konzerva**ananasa
- **20**puslica
- **100 g**nutele
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Dodavati jedno po jedno žumance i nastaviti mutiti. Zatim, dodati rendanu cokoladu, brašno i puding pa izmešati drvenom kašikom. Izruciti u pomašcen i brašnom

posut kalup (26 cm). Peci na 200 C, oko 25 minuta. Koru ohladiti i preseci je preko polovine.

400 ml mleka, šecer i vanilin šecer staviti da se kuva, a 100 ml mleka, žumanca i pudinge umutiti pa sipati u prokuvano mleko. Kuvati dok se ne zgusne, pa skinuti sa vatre i ohladiti. Margarin omekšati na sobnoj temperaturi, izmiksati pa dodati u ohlaen krem. Sve zajedno izmiksati pa podeliti na dva dela. U jedan deo dodati nutelu.

Prvu koru staviti na tacnu pa je premazati žutim kremom. Na nju poreati komadice oceenog ananasa.

Preko ananasa poreati puslice.

Preko puslica cokoladni krem, pa prekriti drugom korom. Ostaviti u frižider da se stgne. Ukrasiti umucenim šlagom.

Savet

Za ovu tortu možete koristiti bilo koje voe.