

Lagana torta od kajsija



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 mleka
- 2 kesice puding od vanile
- 2 kesice puding od čokolade
- 16 kašika šecera
- 5 dl slatke pavlake
- 1 kg kompota od kajsija
- 100 g čokolade

Priprema

Priprema kore: Umutiti penasto jaja sa šecerom i dodati brašno. Peci u okruglom plehu obložen papirom za pečenje 180' oko 30 minuta.

Fil od vanile: Mleko podeliti na pola pa u jedan deo skuvati puding od vanile, a u drugom delu mleka puding od čokolade.

Umutiti slatku pavlaku, odvojiti nekoliko kašika za dekoraciju, a ostalu pavlaku podeliti u jedan puding i u drugi puding od čokolade. Filove dobro promešati varjačom da se mase izjednače.

Kajsije procediti od soka. Koru preseći da se dobiju tri korice. Koricu jednu vratimo u okruglom kalupu natopiti

je sokom od kajsija. Po kori nareati polutke kajsije, preko premazati fil od vanile, (ali ostaviti malo za filovanje torte sa strane). Drugu koru preko fila, natopiti je sokom of kajsija i premazati preko fila od cokolade. Na kraju opet kora natopljena sokom od kajsija, nareati preostale kajsije. Sa kalupom je ostaviti u frižideru da se ohladi oko 3h.

Rashlaenu tortu ukrasiti odozgo umucenom slatkom pavlakom, tortu sa strane premazati vamilom. okoladu izrendati pa posuti je po krajevima torte.

Savet

Torta je osvežavajućeg, slatko nakiselog ukusa. Ko je ljubitelj vonih torti, ova je pun pogodak. Probajte, nećete se pokajati. Prijatno!