

# Vocno-kremasta torta



## Sastojci

### Patišpanj:

- 9 jaja
- 9 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 3 kašike ulja
- 3-6 kašika mlake vode
- narendana kora limuna - po želji
- 1 štangla cokolade - po želji

### Krem:

- 800 ml mleka
- 3 pudinga - beli puding slatka pavlaka
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 200 g šlaga

### Voce po izboru:

- banane, kajsije, breskve, ananas...

### Za prelivanje kora:

- mleko u kome je dodata nes kafa, ili vocni sok

## Priprema

Kora-patišpanj: Ispeci tri kore: 3 jaja, umutiti belanca sa 3 kašike šecera, dodati žumanca, u umuceno dodati kašiku ulja i kašiku-dve mlake vode, na kraju dodati 3 kašike brašna. Po izboru narendati koru limuna i radi efekta narendati štanglu čokolade (nije neophodno).

Varijacije na temu, može u jednu koru da ide kašičica kakaa, pustiti mašti na volju.

Patišpanj se lako odvaja od suda ukoliko se sud namaže margarinom, pokrije papirom koji se takoe namaže margarinom i pospe brašnom.

Ispocene kore ukrojiti uz pomoć tanjira različitih velicina.

Filuje se prazni deo između dve trake, prvo ide iseckano voće po izboru: kajsije, bresve, banane, ananas...izbor je veliki a voće neće da beži po patišpanju, preko voća sipati krem, koji se pravi na sledeći način.

Krem: u 800 ml mleka skuvati 3 pudinga sa 10 kašika šecera. Puding mora da se hladi neprekidno muteci, kako se ne bi napravila korica po vrhu. U prohladjeni puding ubaciti već omekšali margarin - mutiti mikserom. Dobice se kremasta smesa u koju direktno sipati šlag-prašak. Nije neophodno šlag prethodno mutiti, umutice se u samom kremastom pudingu.

Fil je izuzetno mekan i pravo je uživanje za nepce :-). Ukoliko se odlucite da stavite nes kafu u puding, šmeke radi- onda i kore poprskati nes kafom u mleku, a od voća preporučujem banane. Ukoliko od voća odaberete breskve, preporučujem da limun isecete na kolutove i od malo vode i šecera, ušpinujete osvežavajući sirup i njime preliti kore. Izbor može da bude i voćni sok.

Kore se filuju naizmenično. Drugi red: gde je krem tu ide ukrojena traka. Kada se krem stegne i torta isece deluje veoma dekorativno, a voće ne "beži" po patišpanju.