

## ***Vanila torta sa kruškama i jabukama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4jabuke
- 4kruške
- 200 gšecera
- 1 kašicicacimeta
- 1 kesicavanilin šecera

#### **Za biskvit:**

- 4jajeta
- 8 kašikašecera
- 100 mlulja
- 100 mlmleka
- 8 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Za fil:**

- 800 mlmleka
- 5 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od vanile

#### **Za dekoraciju:**

- 2 kesicešlaga
- 1 kesicacokoladnih mrvica

## Priprema

Jabuke i kruške oguliti i iseci na kocke, dodati vanilin šećer i cimet i izmešati. Kalup podmazati puterom i posuti sa 100 g šećera, preko staviti voće i posuti ostatkom šećera. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Umutiti belanca sa šećerom, dodavati jedno po jedno žumance, a zatim i ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Kalup izvaditi iz rerne, prelići smesu za patišpanj i peci na 180 stepeni još 20 minuta.

Pecenu podlogu prevrnuti na tacnu tako da biskvit bude dole. U 100 ml mleka razmutiti puding, a ostatak mleka ostaviti da provri sa šećerom. Dodati mešavinu u ključalo mleko i mešati dok se ne zgusne. Dok je još toplo, staviti preko sloja od voća, pa ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag krem prema uputstvu s kesice i premazati tortu. Posuti čokoladnim mrvicama.

## Savet