

Torta sa kajsijama (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **250** g šećera
- **2** dl mleka
- **2** dl ulja
- 1 kesice prška za pecivo
- **300** g brašna

Za fil:

- **6** dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- **6** kašika šećera
- **125** g margarina

Još:

- **1** kg kajsija
- **5** kašika šećera
- **50** g margarina
- **200** g šlagi
- **2** dl vode

Priprema

Jaja i šećer mutiti mikserom dok ne pobrle potim dodati mleko i ulje pomešati te dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kajsije oprati i preseći na pola. U tiganj staviti 5 kašika šecera da se otopi te dodati 50 g margarina kad se otopi dodati kajsije i prokrckati ih 2 minuta. Okruglu tepsiju podmazati uljem te poreati po dnu kajsije i preko kajsija preliti pripremljenu smesu za patišpanj. Staviti na 180°C da se pece. Peceni kolac izvaditi na tacnu, kajsije da budu gore.

U 1 dl mleka razmutiti puding i šećer, ostatak mleka staviti da prokuva i potom zakuvati puding. Puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i dodati puding ohlaen. Dobro izmišati da bude kremasto. Fil staviti preko kajsija. Umutiti šlag i dekorisati tortu.

Savet

Dekorisala tortu sa štanglom mlene okokade i 2 kajsije.