

Vocna torta (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **170** gšecera
- **120** gbrašna
- **3** kašiketople vode
- **3** kašikeistopljenog maslaca
- **1** puna kašikicaprška za pecivo

Za kremu:

- **500** mlmleka
- **4**žumanjka
- **150** gšecera
- **50** gbrašna ili gustina
- **1/2** kesiceželatina
- **1** šapicvanile

Preliv za tortu prozirni:

- **30** gšecera
- **250** mlvode
- **1** kesicaželatine

Voce:

- **4-5banana**
- **maloribizli**

Za dekoraciju:

- **250 mlslatke pavlake**

Priprema

U zdelu staviti jaja i šecer i mutiti da se dobije kremasta smesa. Dodavati vodu i istopljeni maslac uz lagano mucenje, na kraju dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Modlu podmazati, posuti brašnom, višak brašna istresti, sipati smesu za biskvit i ispeci na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Ostaviti da se malo biskvit ohladi i izvaditi i modle. Staviti biskvit na tacnu. Krema: Zakuvati mleko sa rendanim semenkama iz vanile. Po želji stavite i prazan štacic, koji treba izvaditi kad mleko provri. Ako je ne skuvate, prazan štacic stavite u šecer, sameljite i dobicete domaci vanilin šecer. Žumanjca umutiti sa šecerom, pa dodati brašno ili gustin, izmešati da nema grudvica. U to sipati malo provrelog mleka, dobro razmutiti pa dodati i ostatak mleka. Dobro izmešati, vratiti u posudu u kojoj se mleko kuvalo i kuvati na laganoj vatri dok se krem ne zgusne. Skloniti sa vatre i dok se haldi cesto mešati, da se po vrhu ne uhvati korica, ili prekriti prozirnom folijom. Za brže hlaenje, krem sipajte na vecu tacnu, raširite i pokrijte folijom. Za gušci krem, skuvani krem skloniti sa vatre, neka malo stane, pa umešati želatin koji ste otopili u 2 kašike vode. Prohlaenu kremu naneti na biskvit, poravnati. Voce po izboru, kod mene su banane isecene na kolutove i ribizle, poreajte preko kreme. Providni želatin. Sadržaj kesice pomešati sa 2 ravne kašike (30 g) šecera u dubljem sudu. Postepeno dodavati 250 ml vode, uz neprestano mešanje, da se ne bi napravile grudvice. Smešu uz neprestano mešanje zagrevati do tacke kljucanja (da ne provri) i nastaviti sa mešanjem na laganoj vatri, još oko 1 minut. Ostaviti da se kratko prohladi, 8-10 minuta. Ukoliko se previše stegne, možete ga ponovo zagrejati. Kada preliv pocne da želira, naneti na tortu od sredine ka krajevima. Površina se brzo steže. Kada se preliv ohladi, tortu možete seci. Slatku pavlaku izmutite sa mikserom u šlag i nanesite na tortu. Ukrasite po želji. Tortu dobro ohladite pre služenja.

Savet