

Zlatna nektarina torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**nektarine
- **3 dl**vode
- **10 kašika**šecera
- **2**pudinga od vanile
- **500 g**keksa
- **3 dl**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**puding od vanile
- **3**nektarine
- **1**providni preliv za kolace

Priprema

U posudu staviti nektarine dodati 2 dl vode, staviti na vatru da samo provri i ispasirati. Pasirane mase bude 900 g ako nema dodati vode da bude 900 g.

U pasirane nektarine dodati 10 kašika šecera i staviti da se kuva dok se šecer ne istopi.

Puding od vanile umutiti sa 1 dl vode dodati u kuvane nektarine i kuvati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre i u toplu masu dodati 500 g lomljena keksa. Izmešati i toplo staviti u kalup sa obrucem. Izravnjati i ostaviti da se hladi.

Napraviti vanilin fil. Na vatru staviti da se kuva 2 dl mleka, vanilin šećer i 5 kašika šećera. Umutiti 1 puding od vanile sa 1 dl mleka dodati u kuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Umutiti 200 ml slatke pavlake i dodati kašiku po kašiku muteci hladan vanilin fil. Ovaj fil premazati preko hladnog fila od nektarina i keksa. Iseci nektarine na tanke kriške i poreati preko vanil krema.

Preliv pripremiti po receptu sa kesice pa kad se malo prohladi preliti preko nektarina. Ostaviti preko noci da stoji u frižideru.

Sutradan skinuti obruc sa torte.

Savet