

Prolecna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 200 g maslaca
- 200 g šecera
- kesica vanilin-šecera
- 1 jaje

Nadev:

- 100 g kandiranog voća
- 1/4 l soka od jagode
- 500 g jagoda
- malo badema

Priprema

Od brašna, maslaca, šecera, vanilin-šecera i jajeta umutiti glatko testo. Peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu oko 20 minuta.

Pecenu tortu poprskati sokom od jagoda. Kandirano voće držati potopljeno u vodi pa kada nabubri, ocediti ga i rasporediti preko torte. Preko kandiranog voća staviti sveže jagode posuti listicima badema.