

Torta sa mešanim voćem



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje brašna
- pola šolje šecera
- 200 g maslaca
- 2 jajeta

Nadev:

- 200 g maslaca
- 2 jajeta
- 4 kašike kristal-šecera
- 150 g šecera u prahu
- konzerva komposta od mešanog voća

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šлага
- mleveni lešnici
- voće iz komposta

Priprema

Pomešati brašno i šefer sa jajima i rastopljenim maslacem. Mesiti dok masa ne postane glatka, ostaviti testo da stoji u frižideru jedan sat, a potom razviti tri kore i peci na poleini podmazanog i brašnom posutog pleha.

U meuvremenu, za nadev, umutiti jaja sa kristal-šecerom i kuvati na pari dok se masa ne zgusne. Ohladiti pa pomešati sa maslacem koji je penasto umucen sa šecerom u prahu. Na svaku koru testa staviti red voća iz

kompota, prekriti nadevom, preklopiti drugom korom i tako sklopiti tortu.

Za ukrašavanje ulupati šlag i premazati celu tortu. Sa strane je posuti mlevenim lešnicima, a odozgo ukrasiti vocem iz kompota.