

# **Kubanska torta**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Biskvit**

- **50** gmargarina
- **2** kašikešecera
- **1**žumance
- **2** kašikeulja
- **4** kašikebrašna
- malopraška za pecivo

### **Krema:**

- **700** gbundeve
- **2**jaja
- **1**bjelance
- **2** kašikeputera
- **1/2** šoljemlijeka
- **1** šoljašecera
- **1** šoljabrašna
- po željimalo cimeta

### **Dekoracija:**

- po željišlag ili otopljeni cokolada

## **Priprema**

Navedene sastojke za koru sjediniti, pa ostaviti u frižider nekih 15-tak minuta. Pecnicu zagrijati na 180 C. Tijesto razvaljati, pa staviti u kalup ili pleh premazan sa malo putera. Staviti u pecnicu i peci oko 5 minuta.

Oguliti i narezati bundevu, pa kuhati u vodi dok ne omeša.

Kuhanu bundevu ocijediti i propasirati, pa dodati umucena jaja, šefer, zatim puter, mlijeko i na kraju brašno i cimet. Sve dobro sjediniti pa staviti na biskvit. Vratiti u pecnicu i peci na 175 C oko 40 minuta.

Pecenu tortu prohlađiti, pa rezati na parcad.

Dekorisati umucenim šlagom ili otopljenom cokoladom.

## **Savet**

Pošto je kora jako tanka (ja sam htjela samo da imam podlogu za kremu), po želji možete poveati koliine za biskvit (radite duplu mjeru)! Isto tako možete praviti i bez biskvita (smjesu od bundeve sipate u kalup premazan puterom i peete).