

Kubanska torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit

- **50** gmargarina
- **2 kašike**šecera
- **1** žumance
- **2 kašike**ulja
- **4 kašike**brašna
- **malopraška** za pecivo

Krema:

- **700** gbundeve
- **2** jaja
- **1** bjelance
- **2 kašike**putera
- **1/2** šoljemlijeka
- **1** šoljašecera
- **1** šoljabrašna
- **po želji** malo cimeta

Dekoracija:

- **po želji** šlag ili otopljena 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 peći oko 5 minuta.

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

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

Pecenu tortu prohladiti, pa rezati na parcad.

Dekorirati umucenim šlagom ili otopljenom cokoladom.

Savet

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