

Torta Pahuljica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**bjelanaca
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1/2** kesice praška za pecivo

Krema:

- **500 ml** mlijeka
- **5** žumanaca
- **100 g** šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **50** g cokolade za kuvanje
- **oko 200** gjaffa keksa
- **300 ml** slatke pavlake
- **1** vrecica instant želatine fix

Dekoracija:

- **200 ml** slatke pavlake ili šlag pjena

Priprema

Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo. Smjesu izliti u kalup, obložen papirom za

pecenje, pa peci na 200 C oko 30 minuta. Prokuhati 100 ml mlijeka i vanilin šefer. Pecen biskvit odvojiti od papira, izbockati pa preliti vrelim mlijekom. Ostaviti da se ohladi.

400 ml mlijeka prokuhati. Umutiti žumanca i šefer, pa preliti vrelim mlijekom. Vratiti na ringlu, pa prokuhati kremu mijesajuci sve vrijeme. Im prokuha maknuti sa vatre. U toplu kremu umiksati želatinu fix. Posebno umutiti 300 ml slatke pavlake, pa sjediniti sa mlakom kremom. Ostaviti da se ohladi.

okoladu i jaffa keks naribati. Dodati u kremu, koja se potpuno ohladila, pa sve dobro sjediniti.

Ta tacnu staviti biskvit, pa staviti ivicu kalupa za tortu, koju smo obložili folijom. Na biskvit staviti kremu, pa ostaviti u frižider na sat-dva, da se krema stegne.

Kad se krema stegne, skinuti ivice kalupa, pa cijelu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom ili šlag pjenom ili šlag kremom, po ukusu. Dekorisati po želji, pa poslužiti.

Savet

Torta je jednostavna za pripremu... lagana, pjenasta, pahuljasta... savršenog ukusa, arome jaffa keksa. Toplo preporujem da probate.