Ananas torta (Hello Kitty)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna

Za fil:

- **4**žumanca
- **5 kašika**šecera
- **1/2 l**mleka
- **2 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **2**konzerve ananasa

Za dekoraciju:

- **150 g**šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera, dodati žumanca i 10 kašika brašna. Ispeci na 150 stepeni i preseci na tri dela. Svaku koru natopiti sokom od ananasa.

Fil: Žumanca, šecer i brašno skuvati u mleku na pari. Posebno umutiti margarin i šecer u prahu, pa dodati u ohlaen fil. Svaku koru premazati filom, a po njemu slagati kolutove ananasa. Gotovu tortu ukrasiti po želji.

Savet

Prijatno. :)