# *Severni pol torta*

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Kora:**

- **6**belanca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 dl**mleka

**Fil:**

- **2**praška za puding vanila
- **2**praška za puding jagoda
- **2**margarina
- **1 l**mleka
- **6**žumanca

**Dekoracija:**

- **2**šlaga
- **2 dl**mleka
- plava boja
- roza boja
- žuta boja
- cokoladne bombone

## Priprema

Umutiti belanca i šecer. Pomešati brasno i prašak za pecivo pa dodati u belanca, ali promešati varjacom, a ne mikserom. Peci na 200 stepeni 15 minuta. Gotovu koru preliti vrucim mlekom.

Skuvati pudinge i ostaviti da se ohlade. Umutiti žumanca pa dodati margarin i podeliti na pola. U ohladjen puding od vanile staviti polovinu umucenih žumanaca i margarina, a drugu polovinu u puding od jagode.

Koru iseci u obliku pingvina pa staviti prvo fil od pudinga od jagode, pa onda fil od pudinga od vanile. Umutiti šlag pa podeliti. Dodati boje u šlag i ukrašavati. Nožice i usta obojiti žutom bojom, telo plavom, a masnu crvenom. Oci treba da budu bele. okoladne bombone staviti kao oci.

## Savet

Ova torta se može praviti u bilo kom obliku.