

Vocna torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 9 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 1/2 l mleka
- 250 g butera
- 3 banane
- 1 pomorandža
- 50 g suvog groža
- šolja višanja
- 1/2 kg šlaga
- 1/4 kg šecera

Priprema

Od 6 jaja, 6 kašika šecera i 6 kašika brašna ispeci patišpan, pa ga izlomiti na parvice.

Staviti da se kuva 1/4 kg šecera u 1/4 l mleka. U drugih 1/4 l mleka staviti 3 kašike brašna, pa sipati u mleko koje vri. Mešati dok se ne zgusne, pa u prohlauenu masu dodati 250 g umucenog butera. Izlomljene parvice patišpana pomešati sa ovom masom, pa podeliti na dva dela. Prvu polovinu staviti na tacnu i oblikovati u okruglu tortu i premazati sledecim vocnim nadevom: 3 banane iseci na kolutove, jednu pomorandžu iseci na kriške, dodati 50 g suvog groža i šolju oecenih višanja.

Preko vocnog nadeva staviti drugu polovinu mase.

Na kraju tortu premazati šlagom i staviti u frižider da se dobro stegne i rashladi.