

Vocna torta (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** breskvi

Kora:

- **7** bjelanca
- **7 kašika** šećera
- **4 kašike** džema od kajsije
- **4 kašike** brašna

Fil:

- **7** žumanca
- **9 kašika** šećera
- **9 kašika** gustina
- **1 kesica** krem šlaga vanila
- **700 ml** mlijeka
- **1** margarin

Dekoracija:

- **2 kesice** krem šlag vanila

Priprema

Breskve oguliti i isjeci na manje komade. Pleh obložiti papirom, premazati uljem i poreati pripremljeno voće.

Umutiti bjelanca sa šećerom i dodati džem i brašno.

Smjesu sipati preko voća.

Peci na 180 C oko 50 minuta.

Fil: žumanca, šećer, brašno i šlag sjediniti sa malo mlijeka i sve to sipati u već provrelo mlijeko i kuvati do željene gustine. Ohlaenom filu dodati umućen margarin i mikserom sjediniti.

Pecen kolac okrenuti tako da voće bude gore.

Preko staviti pripremljen fil.

Šlag krem pripremiti prema uputstvu na kesici i dekorisati tortu. Prijatno!

Savet