

Vocna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora (x3):

- 3 belanca
- 1 žumance
- 3 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 2 kašike griza

Za prelivanje kora:

- 1,5 dlsoka od ananasa iz konzerve

Fil I:

- 6 žumanaca
- 500 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 60 g pudinga od vanile
- 200 g margarina
- 150 g prah šecera
- 7 kolutova ananasa

Fil II:

- 500 ml soka od ananasa iz konzerve

- **4 kašike**šecera
- **80 g**pudinga od vanile
- **50 g**margarina
- **2 dl**slatke pavlake

Još je potrebno:

- **4**banane
- **1 velika konzerva**ananasa

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca sa šećerom, pa dodati žumance i izmutiti na najmanjoj brzini. Zatim dodati griz i brašno, polako sjediniti sa špatulom, pa sipati smesu u okrugao pleh (26cm.) obložen papirom i peci koru na 180 C 15 minuta. Na isti način napraviti još dve kore, tri ukupno.

Za fil I izmutiti žumanca i puding sa 1 dl, mleka, a ostatak mleka sa šećerom staviti da provri, pa sipati izmucenu smesu i skuvati fil. Kad se ohladi, sjediniti ga sa prethodno umucenim margarinom i prah šećerom i iseckanim ananasom. Za fil II razmutiti puding sa 1 dl soka od ananasa, a ostatak staviti da provri sa šećerom, pa u njemu skuvati razmucen puding. Ostaviti da se ohladi, pa ga sjediniti sa margarinom. Posebno umutiti i slatku pavlaku, pa je sjediniti sa skuvanim pudingom.

Filovati: kora poprskana sa 0,5 dl soka, fil I, fil II, iseckane dve banane na kolutove, malo fila II, kora... Odgore poreati 7 kolutova ananasa, pa sa ostatkom fila II dekorisati tortu.

Savet