

Prevrnuta torta sa šljivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2jaja
- **100 g**meeg šecera
- **200 g**oštrog brašna
- **1 prepuna kašicica**praška za pecivo
- **80 g**rastopljenog maslaca ili margarina
- **120 ml**mleka
- **2 kašicice**zacina Bakini kolaci (a može samo cimet)
- **2 kesice**vanilin šecera burbon

Za vocnu podlogu:

- **20** manjih šljiva (oko 400 g)
- **70 g**meeg šecera
- **30 g**margarina

Za premaz:

- **250 ml**toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Šlive oprati, ocistiti od koštica i iseci na osmine. U okruglu tepsiju promera 24 cm. staviti maslac ili margarin, te staviti na vatru da se otopi. Dodati smeji šecer (može i obican kristal šecer) i napraviti karamel cca 10 min.

maksimum. Skinuti sa vatre i poslagati osmine šljiva po karamelu, da kožica bude okrenuta prema gore.

Priprema testa: Jaja sa šećerom i vanilin šećerom mikserom penasto umutiti. Dodati rastopljeni maslac ili margarin i dalje mikserom mutiti. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i mikserom mutiti uz polagano dodavanje mleka. Na kraju dodati zacín Bakini kolaci ili samo cimeti i penasto mikserom umutiti. Tako pripremljeno testo preliti preko šljiva.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci pola sata. Žicom ili cackalicom proveriti da li je peceno tako da se izbocka na par mesta, a žica ili cackalica mora ostati suva ako je testo ispeceno. Izvaditi iz rerne i pustiti 10-ak minuta pa pažljivo okrenuti na tanjir za posluživanje.

Kada se potpuno ohladi premazati umucenom toping bazom ili šlagom.

Rezati na parcad.

Savet

Prošle nedelje sam dva puta radila tu tortu po receptu koji mi je dala neakinja, sa nekim malim izmenama. Izuzetno fina i lagana torta, a brzo se spremi.