

## *Savijaca torta*



## **Sastojci**

### **Donje testo:**

- 125 g brašna
- 75 g margarina
- 50 g šecera
- pola kašičice praška za pecivo
- na vrh noža soli

### **Biskvit testo:**

- 5 jaja
- 4 kašike vruće vode
- 200 g šecera
- 80 g brašna
- 80 g gustina
- 1 kesica vanilin-šecera
- 1 kašičica praška za pecivo

### **Nadev:**

- 225 g džema, (kajsija ili višnja)
- 1/4 l šlaga
- 1 kesica vanilin-šecera

## **Priprema**

Za donje testo zamesiti sve sastojke i razvuci u koru velicine kalupa za tortu (precnika 26 centimetara), a zatim ispeci. Za biskvit testo: umutiti jaja i vruću vodu a zatim dodati šecer i vanilin-šecer, pa mutiti dok se šecer ne otopi. Pomešati brašno, gustin i prašak za pecivo i dodati masi, sve dobro izmešati, da se masa ujednaci i peci, u

dobro podmazanoj pravouganoj tepsiji. Peceno biskvit testo ohladiti, premazati nadevom od umucenog šlaga, sa džemom i vanilin-šecerom i iseci u 7 jednakih traka. Donje testo staviti na tacnu, premazati džemom a zatim po njemu pocevši od sredine, re?ati u krug trake od biskvit testa, dok se sve ne utroši i formira se torta. Gotovu tortu odozgo i sa strane ukrasiti šlagom.