

Jutarnja rosa by Tina



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- 3 jajeta
- 1 belance
- 1 šolja od 2,5 dl šecera
- 200 g margarina
- 2 šolje brašna
- 250 ml kisele pavlake
- 5-6 kašika mleka
- 2 kašike kakaa
- 1 prašak za pecivo

Kuglice:

- 200 g svežeg sira
- 5 kašika šecera
- 7 kašika kokosovog brašna
- 1 žumance
- 1 vanil-šecer

Krema:

- 400 ml mleka
- 200 g šecera
- 3 kašike brašna
- 125 g margarina

- 1aroma vanile

Za posipanje:

- **nekoliko kašikakakaa**

Priprema

Prvo napraviti kuglice, koje treba da odstoje u zamrzivacu 30.tak minuta. Pomešati sir, žumance, oba šecera i kokosovo brašno, pa vlažnim rukama oblikovati kuglice.

Za patišpanj izmiksati margarin sa šecerom, dodati jaja i belance, potom kiselu pavlaku, mleko, brašno i prašak za pecivo. Pola testa izliti u namašćen i pobrašnjen kalup.

U drugu polovinu smese dodati 2 kašike kakaa, izmešati i preliti preko prvog testa.

Kuglice utisnuti u testo i staviti kalup u zagrejanu pecnicu. Peci na 180 stepeni 40-45 minuta. Za to vreme skuvati kremu. Razmutiti brašno u malo mleka, ostatak staviti da provri sa šecerom, pa dodati razmuceno brašno i skuvati krem, dodati i aromu vanile. Kad se ohladi, spojiti ga sa izmiksanim margarinom.

Ohladiti tortu, pa je premazati kremom i posuti kakaom. Ostaviti je malo u frižider pre služenja.

Savet