

Tropic cake



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9 kašika** šecera
- **9 kašika** brašna
- **9** jaja

Za fil I:

- **2 kesice** pudinga od maline
- **600 ml** mleka
- **7 kašike** šecera
- **100 g** maslaca
- **20 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **1** slatka pavlaka
- **1-2 kašike** šecera u prahu
- **1 pakovanje** malina

Za fil II:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **800 ml** mleka
- **7 kašike** šecera

- **100 g** maslaca
- **30 g** margarina sa aromom vanile
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** šlaga
- **1** slatka pavlaka
- **1 kašika** šecera u prahu
- **3** pasterizovana žumanca
- **1 konzerva** ananasa na kockice
- sirup od ananasa

Ostalo:

- **3 kesice** šlaga
- **malovoca** za ukras

Priprema

Ispeci 3 biskvita i ostaviti da se hlade. Nema pravila, ja sam spremala prvo malina fil, pa potom žuti, te sam tim redosledom i filovala tortu. Skuvati puding sa šecerom i mlekom i ostaviti da se totalno ohladi. Umutiti puter, margarin i prah šecer, pa dodati u ohla?eni puding svo vreme muteci. Sa strane umutiti slatku pavlaku sa filom i staviti u frižider. Žuti fil: Puding od vanile skuvati sa mlekom i šecerom i dodati mu kesicu vanilin šecera i 1 kafenu kašicicu ekstrakt vanile i sve dobro ukuvati. Kada je puding kuvan ostaviti ga da se hladi. Umutiti margarin sa maslacem i šecerom u prahu i dodati ohla?enom puding u uz mucenje-sa strane umutiti šlag i slatku pavlaku u sneg (posebno) i dodati filu i dok se sve sjedinjuje dodavati jedno po jedno žumance. Biskvit postaviti na tacnu, sirup iz konzerve ananasa kašikom blago prelivati preko kore pa filovati malina filom, re?ati maline i premazati ih ostatkom fila. Preklopiti biskvitom i njega nakvasiti sirupom od ananasa i filovati žuti fil, pa pobacati kockice ananasa i premazati tankim slojem fila, da bi se završna kora zalepila. Celu tortu premazati ostatkom žutog fila, dok se ne utroši i staviti da prenoci u frižideru. Sutradan premazati šlagom.

Savet

Bolje je koristiti sveže maline, jer smrznute pustaju dosta vode, a ananas pre postavljanja na tortu dobro iscediti. Tortu sutradan premažite šlagom i ukrasite vo?em po želji, ja svoju nisam stigla..