

Krem torta sa kupinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna

Za fil:

- **6** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **750 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **4 kašike** gustina
- **250 g** margarina ili maslaca
- **2 kesice** vanil šecera

I još:

- **300 g** divljih kupina
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka ili vode

Priprema

Belanca i šecer umutiti u cvrst sneg. Dodati brašno, lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (35x25), podmazan

ili obložen papirom za pečenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohladjenu koru staviti na tacnu i poreati kupine.

Umutiti žumanca sa šećerom i vanil šećerom, dodati malo mleka, puding i gustin. Preostalo mleko zagrejati, dodati umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom ili maslacem. Fil rasporediti preko kupina i odozgo staviti šlag umucen sa mlekom ili vodom.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Uzivajte u ukusu!

Savet