

Dunja torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1 kg**ocišćenih dunja
- **1 l**vode
- **200 g**šecera
- **1/2**limuna (soka)
- **2 dl**griza

Za fil:

- **3 kesice**vanilin pudinga
- **1 l**mleka
- **6 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode

Priprema

Dunje iseci na kockice, i u 1 l vode staviti da se kuvaju. Dodati šecer i limunov sok. Kada su se dunje omekšale, izgnjeciti ih i još malo kuvati, pa dodati griz i mešati da se masa zgusne.

Tacnu posuti grizom i uliti gustu smesu.

Skuvati 3 pudinga u 1 l mleka i dodati 6 kašika šecera. Kada se puding ohladi, dodati 1 margarin i mikserom

dobro pomešati.

Naneti fil na dunja-koru koja se dobro stvrdla, i na kraju na fil namazati šlag penu.

Tortu držati u frižideru.

Savet