

## **Ananas torta (5)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za piškotu (x3):**

- 3jajeta
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **2** kašikebrašna
- **prstohvat** soli
- **3** kašikešecera
- **2** dl Sok od ananasa za prelivanje

#### **Za fil:**

- **1200 ml** mleka
- **300 ml** sok od narandže
- **4** kesicepudinga od vanile
- **3** kesice vanilin šecera
- **2** kašikegustina
- **12** kašika šecera
- **250 g** putera
- **200 g** rrah šecera

#### **Za dekoraciju:**

- **300 g** šлага
- **po potrebi** boja za šlag
- **po potrebi** fondan

**i još:**

- 1 konzerva ananasa

## **Preparacija**

Napraviti smesu za tri piškote, peci jednu po jednu. Prvo belanca odvojite od žumanaca, pa u posudu sa belancima dodajte 3 kašike šecera i prstohvat soli. Umutiti cvrstu penu, pa u to dodati belance (jedno po jedno uz lagano mešanje). Sjediniti prašak za pecivo i brašno i sipati da se sjedini sa smesom. Izliti odmah u pleh na pek papir. Peci na 200 C, dok ne porumeni 15-tak minuta. Kada su korice gotove uviti ih u krpu i ostaviti da se ohlade... za to vreme spremite fil.

Fil: Prvo umutite penasto puter sa prah šecerom. Zatim skuvati mleko i sok od pomorandže sa 12 kašika šecera. Kada vri skuvati puding koji ste prethodno sjedinili sa gustinom i malo hladnog mleka. Mešati dok se ne zgusne, pa skinuti sa ringle i ostaviti da se hlađi. Kada se ohladi, u posudu sa penasto umucenim puterom i prah šcerom lagano dodajte puding i istovremeno miksajte mikserom. Kada se sve lepo sjedini možete filovati tortu.

Piškotu stavite na tacnu, pa prelijte sa malo soka od ananasa, zatim nanesti sloj fila i malo seckanog ananasa, pa opet malo fila i piškota... poslednju piškotu samo premažite filom .

Ostavite da stoji dva sata u frižideru, pa dekorisite po želji.

## **Savet**