

Torta sa kajsijama



Sastojci

Kora:

- 3 jaja
- 45 g šecera u prahu
- 3 kašike brašna
- pola praška za pecivo

Fil:

- 500 g kajsija
- 200 ml biljne pavlake
- 200 g bele cokolade

Priprema

Umutiti penasto belanca, dodati šecer, žumanca, prašak za pecivo i brašno. Pažljivo pomešati sve sastojke pa razliti smesu u pripremljen kalup i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 25 minuta.

Toplu tortu prelići sokom od pomorandže. Belu cokoladu rastopiti u šerpici i prelići preko kore. Preko fila od bele cokolade poreći polovine kajsija i ostaviti da se ohladi. Umutiti pavlaku i premazati tortu.

Ukrasiti kajsijama.