

?upava torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo

Fil.

- 600 mlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 125 gmargarina
- 200 gšlaga
- 500 gvoca

Priprema

Izmutiti belanca, dodati šecer, žumanca, prašak za pecivo i brašno. Sipati testo u okruglu tepsiju i staviti da se pece. Kad je kora pecena, ostaviti da se ohladi. Iscupati sredinu iz kore, ali tako da ostanu stranice i dno. Iščupanu koru izmrviti.

Spremiti voće. Ja sam ovog puta stavila mešano voće, višnje, kajsije i maline. Može bilo koje socno voće.

Staviti mleko sa 5 kašika šećera da se kuva. Dodati margarin pa sve zajedno mešati dok se ne istopi. Kad mleko provri ukuvati puding. Ostaviti malo da se prohladi, da bude mlako.

Onda sve zajedno izmešati voće, izmrvljenu koru i puding. Napuniti filom rupu u piškoti.

Izmutiti šlag prema uputstvu. Nafilovati tortu i ukrasiti po želji.

Savet