

Torta *Honeymoon*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 150 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g brašna
- 50 g gustina
- 1 kašičica praška za pecivo

Za fil:

- 1 konzerva polovina kajsija
- 6 listica želatina
- 400 g kisele pavlake
- 75 ml soka od ananasa
- 2 kašike limunovog soka
- 100 g šećera
- 300 ml slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- 200 ml slatke pavlake
- malo karamel preliva
- malo cvetica i perlica

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati testo u podmazan pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ohladiti koru, pa je preseći horizontalno, jednom. Za fil: Ocediti kajsije i iseci na kockice. Spremiti želatin po uputstvu. U ciniji izmešati kiselu pavlaku sa sokom od ananasa, limunovim sokom i šećerom. Rastopiti želatin, pa ga umešati u krem. vrsto umutiti slatku pavlaku, pa je dodati filu. Dodati i kockice kajsija, pa lagano promešati. Donju koru staviti na tanjir, pa je premazati kremom sa kajsijama. Poklopiti drugom korom, posuti malo karamel preliva i ostaviti na hladnom 3 sata. Za ukrašavanje: vrsto umutiti slatku pavlaku sa vanilin šećerom pa premazati celu tortu. Ukrasiti je cveticima i perlicama kao i karamel prelivom.

Savet

Prijatno!