

Lagana vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **8 kašika** džema od kajsija
- **8 kašika** brašna
- **8 kašika** griza
- Za fil:
- **12** žumanaca
- **16 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **4 kašike** gustina
- **12 dl** mleka
- **350 g** margarina
- **4** banane
- **4** kivija
- **1** limun
- **4 kesice** šlaga
- **1** još
- **200 g** oraha za podlogu

Priprema

Orahe sitno iseckati i peci 15 minuta u rerni zagrejanj na 180'. ?etvrtasti pleh obložiti papirom za pecenje i sipati po dnu seckane pecene orahe. U ciniji pomešati džem od kajsije, griz i brašno i ostaviti po strani. Umutiti belanac postepeno dodavajući šecer pa u njemu dodati polako kašiku po kašiku pripremljenu smesu od džema... Drvenom varjacom pomešati. Pripremljenu smesu sipati u pleh preko pecenih oraha i peci u rerni 30 minuta na

180'. Ponoviti postupak i sa drugom korom.

Fil litar mleka staviti da se kuva da provri mleko, a žumanac umutiti sa šećerom penasto pa dodati puding u prahu, gustini i preostalo mleko. Provrelo mleko spojiti sa kremom od žumanaca i dobro promešati. Vratiti na ringlu da se dobro ukuva masa pa je ostaviti da se ohladi.

U ohladjnu smesu dodati penasto umucen margarin i mikserom umutiti da se dobije glatka smesa. Oljuštene banane iseci na tanke krugove pa ih preliti ocedjenim sokom od limuna da ne bi potamnele. Kivi takođe iseci na sitne delice. Ohlađen krem podeliti na dva dela u jedan dodati banane, a u drugi kivi. Koru filovati, fil od banana, pa fil od kivija, dodati drugu koru pa preostali fil ponoviti.

Tortu filovati šlagom i ukasiti po želji.

Savet

Torta je laganog ukusa, nije preslatka i može puno da se pojede. Pravim je za slavu, rođendane, a volimo je što ima ukus voća i sva je kremasta, korice se istope sa filom. Dobro je da ostoji jedan dan onda je božanstvena. Probajte!