Lagana torta od kajsija

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 l**mleka
- **2 kesice**puding od vanile
- **2 kesice**puding od cokolade
- **16 kašika**šecera
- **5 dl**slatke pavlake
- **1 kg**kompota od kajsija
- **100 g**cokolade

Priprema

Priprema kore: Umutiti penasto jaja sa šecerom i dodati brašno. Peci u okruglom plehu obložen papirom za pecenje 180' oko 30 minuta.

Fil od vanile: Mleko podeliti na pola pa u jedan deo skuvati puding od vanile, a u drugom delu mleka puding od cokolade.

Umutiti slatku pavlaku, odvojiti nekoliko kašika za dekoraciju, a ostalu pavlaku podeliti u jedan puding i u drugi puding od cokolade. Filove dobro promešati varjacom da se mase izjednace.

Kajsije procediti od soka. Koru preseci da se dobiju tri korice. Koricu jednu vratimo u okruglom kalupu natopiti

je sokom od kajsija. Po kori nareati polutke kajsije, preko premazati fil od vanile, (ali ostaviti malo za filovanje torte sa strane). Drugu koru preko fila, natopiti je sokom of kajsija i premazati preko fila od cokolade. Na kraju opet kora natopljena sokom od kajsija, nareati preostale kajsije. Sa kalupom je ostaviti u frižideru da se ohladi oko 3h.

Rashlaenu tortu ukrasiti odozgo umucenom slatkom pavlakom, tortu sa strane premazati vamilom. okoladu izrendati pa posuti je po krajevima torte.

Savet

Torta je osvežavajueg, slatko nakiselog ukusa. Ko je ljubitelj vonih torti, ova je pun pogodak. Probajte, nee te se pokajati. Prijatno!