Vocno-kremasta torta

Sastojci

Patišpanj:

- 9 jaja
- 9 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 3 kašike ulja
- 3-6 kašika mlake vode
- narendana kora limuna - po želji
- 1 štangla cokolade - po želji

Krem:

- 800 ml mleka
- 3 pudinga - beli puding slatka pavlaka
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 200 g šlaga

Voce po izboru:

- banane, kajsije, breskve, ananas...

Za prelivanje kora:

- mleko u kome je dodata nes kafa, ili vocni sok

Priprema

Kora-patišpanj: Ispeci tri kore: 3 jaja, umutiti belanca sa 3 kašike šecera, dodati žumanca, u umuceno dodati kašiku ulja i kašiku-dve mlake vode, na kraju dodati 3 kašike brašna. Po izboru narendati koru limuna i radi efekta narendati štanglu cokolade (nije neophodno).

Varijacije na temu, može u jednu koru da ide kašicica kakaa, pustiti mašti na volju.

Patišpanj se lako odvaja od suda ukoliko se sud namaže margarinom, pokrije papirom koji se takoe namaže margarinom i pospe brašnom.

Ispecene kore ukrojiti uz pomoc tanjira razlicitih velicina.

Filuje se prazni deo izmedju dve trake, prvo ide isekano voce po izboru: kajsije, bresve, banane, ananas...izbor je veliki a voce nece da beži po patišpanju, preko voca sipati krem, koji se pravi na sledeci nacin.

Krem: u 800 ml mleka skuvati 3 pudinga sa 10 kašika šecera. Puding mora da se hladi neprekidno muteci, kako se ne bi napravila korica po vrhu. U prohladjen puding ubaciti vec omekšali margarin - mutiti mikserom. Dobice se kremasta smesa u koju direktno sipati šlag-prašak. Nije neophodno šlag prethodo mutiti, umutice se u samom kremastom pudingu.

Fil je izuzetno mekan i pravo je uživanje za nepca :-) Ukoliko se odlucite da stavite nes kafu u puding, šmeka radi- onda i kore poprskati nes kafom u mleku, a od voca preporucujem banane. Ukoliko od voca odaberete breskve, preporucujem da limun isecete na kolutove i od malo vode i šecera, ušpinujete osvežavajuci sirup i njime preliti kore. Izbor može da bude i vocni sok.

Kore se filuju naizmenicno. Drugi red: gde je krem tu ide ukrojena traka. Kada se krem stegne i torta isece deluje veoma dekorativno, a voce ne "bezi" po patišpanju.