

## ***Vocna torta sa ananasom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g mlevenog plazma keksa
- 100 g šecera u prahu
- 150 g plazma keksa
- 1 margarin
- 200 ml mleka
- 5 jaja
- 1 vanilin šecer
- 20 g želatina
- 500 ml slatke pavlake
- 300 g šecera
- 1 konzerva secenog ananasa
- 50 g cokolade
- 1 kesica šlaga
- 1 krem fiks

### **Priprema**

U dublju tacnu porežati plazmu koju pre toga treba umakati u mleko, preko toga premazati pripremljenim filom od mlevene plazme, margarina, malo mleka i 100 g šecera u prahu (to sve sjediniti).

Isecen ananas porežati po braon filu.

Žuti fil pripremati na sledeci nacin: jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Sud sa žumancima stavimo na paru, dodamo mleko, 100 g šecera, vanil šecer, želatin i mutimo mikserom dok se fil ne zgusne. Sklonimo sud sa pare i ostavimo da se ohladi.

U sud za mucenje stavimo slatku pavlaku, krem fiks i šlag i mutimo dok ne dobijemo potrebnu gustinu.

Dodamo ohlažen krem i izmutimo mikserom.

Isecen ananas porežati po braon filu pa preko njega žuti fil i na to narendati cokoladu. Prijatno.