

## ***Vanil Torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 18 kašika brašna
- 6 kašika ulja
- 1 prašak za pecivo
- 6 vanil šecera burbon
- 2 vanil šecera
- 2-3 šipke vanile
- 1 margarin
- 400 g šlag pene
- 6 pudinga od vanile
- 1.5 l mleka
- 12 kašika šecera
- 300 g šecera

### **Priprema**

Umutiti 6 belanaca sa 12 kašika šecera penasto. Potom dodati kašiku po kašiku brašna, jedno po jedno žumance, ulje i vanil šecer.

Na kraju kašikom mešajući dodamo prašak za pecivo. Tako umucenu smesu sipati u predhodno uljem podmazan i brašnom posut pleh i peći na 220 c dok kora ne porumeni.

U 1,1 l mleka dodamo šipke vanile i 150 g šecera i stavimo na tihu vatru da polako kuva. Najbolje u expres

lonac. Pripremljen puding sipamo u prokuvano mleko iz kog smo predhodno uklonili šipke vanile i skuvamo puding.

Skuvan puding izrucite na vecu tacnu da bi se što pre ohladio, i pospite ga sa pola burbon vanil šecera.

U dubljoj posudi razmutiti margarin koji je odstajao bar sat vremena na sobnoj temperaturi sa 150 g šecera i preostalom kolicinom burbon vanil šecera.

U razmucen margarin dodavati postepeno po malo ohlaženog pudinga i svo vreme mutiti mikserom, zatim kada se fil umutio ostaviti ga da odstoji oko sat vremena u frižideru.

Ohladjenu koru možete iseci na 3-4 dela i filovati.

Gotovu tortu možete ukrasiti šlagom koji ste predhodno umutili sa 400 ml hladnog mleka.

Tortu je najbolje služiti kad odstoji 1 dan. Prijatno!!!