Vanila krem torta

Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 3 dl šecera
- 6 dl brašna
- 1,5 dl vode
- 1,5 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- malo soka od limuna

Fil:

- 7,5 dl mleka
- 7 kašika brašna
- 7 kašika šecera
- 1 margarin
- 2 kesice vanilin šecera

Dekoracija:

- 2 krem šlaga
- malo prehrambene boje
- par dekorativnih cvetica

Priprema

Kora: Žumanca umutimo sa šecerom, sve dok smesa ne postane penušasta. Polako, dodajemo ulje i vodu, a zatim i brašno u kojem je dodat prašak za pecivo i par kapi limuna.

U metalnu posudu umutimo cvrst sneg od belanaca i polako ga varjacom pomešamo u smesu koju smo prethodno umutili. Izlijemo u kalup i pecemo u prethodno zagrejanoj pecnici na 175 stepeni, 40 minuta.

Fil: Skuvati 7 dl mleka sa šecerom, ubacimo vanilu.

U 0,5 dl hladnog mleka umešamo brašno i polako ga dodamo u kuvano mleko koje je još uvek na vatri. Neprestano mešajuci, kuvamo oko 20 minuta.Ostaviti da se prohladi.

Umutiti penasto margarin i dodajemo ga filu koji stalno mešamo mikserom.

Koru preseci na dva dela i filovati. Staviti tortu u zamrzivac oko 30 minuta.

Umutimo krem šlag i ukrasimo tortu po želji.