

Torta sa kajsijama i ribizlama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Za koru:

- 1jaje
- 2 **kašike**hladne vode
- 3 **kašike** šecera u prahu
- 250 gbrašna
- 1 limun (rendana kora)
- 125 gmargarina

Za fil:

- 4,5 dlmleka
- 1/2 lslatke pavlake
- 2žumanca
- 100 ggustina
- 100 gšecera
- 1 vanil šecer
- 125 gmargarina

Ostalo:

- po potrebi kajsije
- po potrebi ribizle

Priprema

Pripremiti sastojke za koru. U posudu za mešenje sipati vodu, dodati jaje, brašno, šećer u prahu, margarin isecen na listice i rendanu koru limuna. Rukom zamesiti glatko testo. Staviti testo u prozirnu foliju, a zatim u frižider (dok se fil ne skuva).

Pripremiti sastojke za fil.

U 2 dl mleka razmutiti žumanca i gustin.

U šerpu sipati preostalo mleko, slatku pavlaku, šećer, vanil šećer i margarin isecen na listice. Pustiti da provri. Kada prokljuca sipati smesu sa gustinom, mešati dok se ne zgusne.

Testo razvaljati oklagijom. Staviti ga u nauljen okrugli pleh (velicine 26-28 cm), formirati obod od testa. Reati ribizle, preko njih poreati kajsije.

Preko kajsija naneti fil.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 30 minuta, dok se ne uhvati zlatna korica.

Ostaviti da se potpuno ohladi. Dekorirati po želji.

Prijatno!

Savet

Ukusna torta/kola, sa sezonskim voem iz mog dvorišta. Prijatno