

Torta od kivija i ananasa



Sastojci

Za tri kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 pudinga od vanile

Za fil:

- 1 konzerva ananasa
- 1 korpica kivija
- 1 l bistrog soka od ananasa
- 600 g šecera
- 4 pudinga od vanile
- 15 žumanaca
- 2 kašike gustina
- 2 margarina

Potrebno je:

- Odozgo bezbojni preliv za torte ili 2-3 šlaga u kesici, po želji

Priprema

Ispici 3 kore, u svaku ide 5 belanaca, 5 kašika šecera i 1 puding od vanile. Kad je peceno prevrni naopacke i prekri vlažnom krpom. Peci u velikoj tepsiji.

Spojiti 1 litar soka od ananasa + sok što se dobije iz konzerve + voda, otprilike 1,5 litra. U to ukuvati 600 g

šecera, 4 pudinga od vanile, 15 žumanaca, 2 kašike gustina. U hladno dodati 2 margarina.

Trecina fila se odvoji, a u preostalo ide ananas. Kolutovi kivija se slažu izmeu fila.

Odozgo ide bezbojni preliv za torte ili šlag, sve po želji.