

Vocna torta (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- **170 g**šecera
- **120 g**brašna
- **3 kašike**tople vode
- **3 kašike**istopljenog maslaca
- **1 puna kašika**praška za pecivo

Za kremu:

- **500 ml**mleka
- **4**žumanjka
- **150 g**šecera
- **50 g**brašna ili gustina
- **1/2 kesice**želatina
- **1 štapić**vanile

Preliv za tortu prozirni:

- **30 g**šecera
- **250 ml**vode
- **1 kesica**želatine

Voce:

- 4-5 banana
- maloribizli

Za dekoraciju:

- 250 ml slatke pavlake

Priprema

U zdjelu staviti jaja i šećer i mutiti da se dobije kremasta smesa. Dodavati vodu i istopljeni maslac uz lagano miješanje, na kraju dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Modlu podmazati, posuti brašnom, višak brašna istresti, sipati smesu za biskvit i ispeci na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Ostaviti da se malo biskvit ohladi i izvaditi i modle. Staviti biskvit na tacnu. Krema: Zakuvati mleko sa rendanim semenkama iz vanile. Po želji stavite i prazan štapić, koji treba izvaditi kad mleko provri. Ako je ne skuvate, prazan štapić stavite u šećer, sameljite i dobićete domaći vanilin šećer. Žumanjca umutiti sa šećerom, pa dodati brašno ili gustin, izmešati da nema grudvica. U to sipati malo provrelog mleka, dobro razmutiti pa dodati i ostatak mleka. Dobro izmešati, vratiti u posudu u kojoj se mleko kuvalo i kuvati na laganoj vatri dok se krem ne zgusne. Skloniti sa vatre i dok se hladi često mešati, da se po vrhu ne uhvati korica, ili prekriti prozirnom folijom. Za brže hlađenje, krem sipajte na veću tacnu, raširite i pokrijte folijom. Za gušći krem, skuvani krem skloniti sa vatre, neka malo stane, pa umešati želatin koji ste otopili u 2 kašike vode. Prohlađenu kremu naneti na biskvit, poravnati. Voće po izboru, kod mene su banane isećene na kolutove i ribizle, porejate preko kreme. Proviđni želatin. Sadržaj kesice pomešati sa 2 ravne kašike (30 g) šećera u dubljem sudu. Postepeno dodavati 250 ml vode, uz neprestano mešanje, da se ne bi napravile grudvice. Smešu uz neprestano mešanje zagrevati do tačke ključanja (da ne provri) i nastaviti sa mešanjem na laganoj vatri, još oko 1 minut. Ostaviti da se kratko prohladi, 8-10 minuta. Ukoliko se previše stegne, možete ga ponovo zagrejati. Kada preliv počne da želira, naneti na tortu od sredine ka krajevima. Površina se brzo steže. Kada se preliv ohladi, tortu možete seci. Slatku pavlaku izmutite sa mikserom u šlag i nanesite na tortu. Ukrasite po želji. Tortu dobro ohladite pre služenja.

Savet