

## Vocna torta (breskve, kruške)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kesicepudinga od vanile
- 600 mlmleka
- 150 gmargarina
- 500 gvoca (breskve, kruške)
- 100 gšlaga
- 1 kesicapreliva za torte
- 6 kašikašecera (za fil)

### Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih izmutiti sa šećerom. Dodati im žumanca i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

U okruglu tespsiju staviti papir za pečenje pa sipati izmuceno testo. Staviti koru da se pece oko 15 minuta na 200 stepeni. Kada se ispece ostaviti je da se ohladi.

Za fil: Staviti 500 ml mleka da se kuva sa šećerom. U preostalih 100 ml mleka razmutiti puding pa ga ukuvati u kipuce mleko. Ostaviti sa strane da se ohladi.

Kada se fil ohladi sjediniti ga sa izradjenim margarinom. Ohladjenu koru izdubiti u sredini. (pa testo izmrviti). Treba da ostane dno i stranice.

Voce (breskve, kruske ili bilo koje drugo socno voce) ocistiti i iseckati na kockice. Pomesati voce, fil i mrvice od testa (ono što smo izdubili iz piškote). Napuniti dobijenom smesom rupu u sredini piškote.

Voce iseckati pa ga poredjati na površinu torte. Preliv za torte napraviti prema uputstvu sa kesice pa prelići tortu. Dekorirati umucenim šlagom. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne, a onda servirati.

## **Savet**