

Starinska krempita torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 1jaje
- 4žumanceta
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 5 **kašikaulja**
- 1/2 **kesicepraška za pecivo**

Fil:

- 4belanceta
- 15 **kašikašecera**
- 2pudinga od vanile
- 500 **mlmleka**
- 1 **kašikašecera u prahu**

Priprema

Za pripremu kore penasto umutiti jaje sa žumancetom i šećerom. Dodati ulje, brašno i prašak za pecivo, te dobro izmešati. Okrugli kalup za tortu precnika 24 cm obložiti papirom za pečenje i izliti u njega smesu za koru. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 15 minuta dok kora ne porumeni. Pre vaenja iz rerne koru bocnuti cackalicom i proveriti da li je pecena. Prohlaenu koru pomocu oštrog noža ili konca poprecno preseći na pola.

Za pripremu fila u šerpu sipati 400 ml mleka, dodati kristal šećer i kuvati dok ne prvri. Posebno umutiti puding

sa 100 ml mleka, pa sipati u kljucalo mleko i kuvati neprekidno mešajući dok se ne zgusne. Belanca posebno umutiti u cvrst šam postepeno dodajući 8 kašika šecera. Šam varjacom umešati u topli puding.

Prvu polovinu kore vratiti u kalup i preko nje izliti fil. Poravnati ga špahtlom i preklopiti drugom korom. Nakon što se torta ohladi i stegne, izvaditi je iz kalupa i prebaciti je na tacnu, te posuti šecerom u prahu.

Savet