

Tradicionalna vocna torta



Sastojci

Potrebno je:

- Ukoliko deca spremaju tortu, može se koristiti gotova/kupovna biskvit torta. Ipak, torta ima mnogo bolji ukus ukoliko se pravi sa domacim testom.

Testo:

- 6 jaja
- 180g brašna
- 120g šecera
- 30g ulja
- 1 neocišćeni limun
- 1 vanilin štapić
- puter i brašno za pleh

Ostali sastojci:

- 1 pakovanje želea
- 2 supene kašike džema od kajsija
- voće po vašem izboru (banane, kivi, jagode...)

Priprema

Zagrejati rernu na 150 C.

Odvojiti žumance od belanca, izvaditi semenke iz vanilin štapica i izrendati koru opranog limuna. Umutiti žumanca sa 40g šecera i 30 ml vode dok smesa ne postane penasta, dodati semenke vanile i koru limuna.

Izlupati belanca dok ne ocvrsnu, a zatim polako mešanjem dodati šecer. Zatim složiti belanca ispod testa od žumanaca. Delove posuti brašnom i uljem.

Staviti smesu u pleh podmazan puterom i brašnom i peci u rerni 30 minuta. Ohladiti.

Iseckati voce i spremite žele prema uputstvu. Zatim obložiti testo džemom i prekriti ga vocem i želeom.

Pre posluživanja žele treba da se stvrdne.