

## **Ananas tortice**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za piškotu:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikeneskvika

#### **Za fil:**

- **2** kesicepuđinga od vanile
- **500** ml mleka
- **150** g šecera
- **125** g margarina
- **1** kesicašlaga
- **1** dl mleka za šlag

#### **I još...**

- **100** g cepanih višanja
- **1** manja konzerva ananasa
- **100** g prženih krupno seckanih lešnika
- **30** g cokolade
- **1** kašika ulja

### **Priprema**

Jaja polupajte i razdvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite postepeno dodajuci 5 kašika šecera.

Dodajte zatim jedno po jedno žumance.

Dodajte brašno pomešano sa neskvikom i promešajte varjacom.

Pleh od rerne podmažite, pospite brašnom i izlijte smesu u pleh.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Stavite mleko da vri, a puding pomešajte sa šecerom i par kašika hladnog mleka. Kada mleko provri ukuvajte puding. Ostavite da se ohladi. Posebno umutite margarin pa sjedinite sa pudingom. Šlag umutite prema uputstvu sa kesice pa i njega umešajte. Gotov fil podelite na dva dela. U jedan deo stavite na kocke iseckan ananas i višnje, drugi deo ostavite žut.

Kada se piškota ohladila okruglim modlama vadite krugove precnika 6cm. Svaki krug prelijte sa kašikicom soka od ananasa. Zatim uzmite jedan krug premažite ga crvenim filom.

Preklopite drugim krugom, pa od gore i sa strane torticu premažite žutim filom.

Bocne strane svakog kruga uvaljajte u krupno seckane lešnike. Tako postupite sa svim krugovima. Otopite cokoladu sa par kašika ulja i njom prelijte svaku torticu.

Ostavite ih u frižider da se rashlade pa ih služite.

## Savet