Alfabet torta

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **4 (2)***jajeta
- **360 g (180 g)***brašna
- **150 g (75 g)***putera ili margarina
- **60 ml (30 ml)***ulja
- **200 g (100 g)***šecera
- **160 g (80 g)***gustog jogurta
- **80 ml (40 ml)***mleka
- **2 kašicice (1 kašicica)***ekstrata vanile
- **1 (1/2)***prašak za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Krem:

- **240 ml**mleka
- **4 kašike** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **4 kašike** šecera
- **300 g**umucene slatke pavlake

Priprema

U zagradi su mere za jednu koru Brašno, prašak za pecivo i so sjediniti. U drugi sud staviti razmekšali puter, ulje, šecer i ekstrat vanile pa sjediniti. Zatim dodavati jedno po jedno jaje, jogurt i mleko pa sjediniti. Na kraju dodati brašno i varjacom sjediniti masu. U pleh od rerne staviti pek papir, izliti masu i peci 8-10 minuta na 180C. Koru dobro ohladiti, zatim prisloniti šablon (broj ili slovo) i skalpelom iseci željeni oblik. Ispeci dve

ovakve kore.

Mleko (200 ml) i šecer staviti da provri, a zatim dodati prethodno razmucen prah puding u 40 ml mleka. Fil pokriti prozirnom folijom, da se ne bi napravila korica i ostaviti da se prohladi. U prohlaen fil dodati umucenu slatku pavlaku, pa sve dobro sjediniti.

Filovanje torte: Koru blago premazati mlekom, ne natapati je! Dresir kesu, sa okruglim nastavkom, napunimo kremom i filujemo prvu koru. Poklopiti kremom drugu koru i rasporediti ostatak fila. Tortu dekorisati jestivim cvecem, puslicama, macaronsima, penastim bombonama – Marshmallows….

Savet

Tortu bi bilo dobro napraviti dan unapred, a dekorisati neposredno pred služenje, da se puslice, macaronsi i penaste bombone ne bi poele otapati. U jestivo cvee spadaju ruže, ljubiice, dan I no, neven, dragoljub, lavanda, jorgovan, hibiskus…….