

Maarica sa galetama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za galete:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecer
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 g cimeta
- 1 pomorandža - kora
- 300 g brašna

Za fil:

- 1 puding od lešnika
- 400 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 100 g margarina

Priprema

Jaja, šecer i vanilin šecer penasto umutimo zatim dodamo mleko i ulje, promešati pa sipati brašno, prašak za pecivo, cimet i rendanu koru pomorandže. Kada sve promešamo treba da dobijemo kompaktnu smesu bez grudvica malo gušću nego za palacinke.

Zagrijati aparat za galete pa na ploči peći galete na uobičajan način.

Oko 300 ml mleka stavimo da se kuva sa šećerom, a u 100 ml razmutimo puding. Razmucenu smesu sipamo u ključavo mleko i mešati dok se ne zgusne. Kada se malo prohladi fil mikserom sastaviti sa margarinom.

Od pečenih galeta formiramo oblik cveta.

Premazujemo sa pripremljenim filom, postupak ponavljamo pet puta, dok ne dobijemo gotovu torticu.

Ukrasimo po želji i služimo.

Savet

.