

Kilimandžaro



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **180 g**šecera
- **130 g**brašna
- **3 kašike**kakaa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 g**margarina
- **1 prsohv**atsoli

Fil:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **650-700 g**breskvi
- **4-5 kašika**šecera u prahu
- **1 kesica**kremfix

Priprema

Istopiti margarin i ostaviti da se ohladi. Odvojiti belanca od žumanaca, belancima dodati so i umutiti, zatim dodati šecer i mutiti dok se smjesa ne zgusne, potom dodati žumanca, ubutati, dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i miješati kašikom, dodati prethodno istopljeni margarin. Smjesu izliti u okrugli kalup obložen papirom i peci u zagrijanoj rerni na 180 C 40 minuta. Ohladiti koru i presjeci je vodoravno, da se od nje dobiju tri kore. Prva kora ostaje ista. Preko druge kore staviti plitki manji tanjir i isjeci obruc oko tanjira.

Trecu koru isjeci na 8 trouglova. Može i na više.

Ubutati slatku pavlaku, dodati joj kremfix, šećer u prahu i jedan dio isjeckanih breskvi. (Drugi dio se koristi za dekoraciju).

Postupak slaganja torte: cijela kora, na nju staviti obruc od druge kore. Po ivici prve kore.

U prazni dio staviti fil.

Preko fila ostatak od druge kore, (manja kora).

Preko toga ide ostatak fila, fil se ne nanosi na dio dje je obruc od druge kore. Zatim se reaju trouglovi, tako što se duža stranica trougla naslanja na obruc, pa se lijepe uz tortu.

Dekorirati po želji.

Savet

Obim kalupa 24cm.