

Torta sa Pudingom i Breskvama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 500 mlmleka
- 100 gpudinga
- 5 kašikašecera
- po ukusukisela pavlaka
- 4-5 komadabreskvi
- 150 gšlaga

Priprema

Kora: Mikserom se lepo umute belanca. Zatim se doda šećer pa žumanca. Kada se sve to lepo sjedini, dodati prašak za pecivo, brašno, ulje i nastaviti sa miješanjem dokle se sve ne sjedini. Pleh namazati margarinom i posuti smesom unutra. Rerna je već zagrejana na 200C i koristi se okrugli pleh prečnika 26cm.

Fil: Skuvati 100g (1 kesica) pudinga od vanile. U skuvanom pudingu dodati kiselo pavlaku po ukusu.

Koru izvaditi iz pleha, i poreći komade breskvi preko. Zatim dodati puding fil, i jednako ga raspodeliti po celoj površini. U frižideru ostavite da se puding stvrdne, zatim dodajte šlag preko.

Savet

Kora kada se ispece i kada je izvadite iz pleha, mozete je poprskati mlekom da bi ostala mekša.