

Žuta vocna torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

kora:

- **3jajeta**
- **3 kašikešecera**
- **3 kašikebrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1 kutija 100 gpiškota**

Fil:

- **500 mlmleka**
- **150 gšecera**
- **1 kesicapudinga od vanile**
- **3 kašikegustina**
- **130 gmargarina**
- **180 ml kisele pavlake**
- **300 gkajsija**
- **300 gnekatarina**
- **300 mlslatke pavlake**

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Staviti koru da se peče.

Odvojiti malo mleka od ukupne kolicine i razmutiti puding i gustin, a ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. Kad mleko provri ukuvati puding i gustin pa ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi sjediniti sa omeksalim margarinom i na kraju dodati kiselu pavlaku. Sve lepo sjediniti.

Breskve i kajsije iseckati. Ispecenu koru preseći na pola po dužini. Filovati tortu.

Na donju koru staviti malo fila pa rasporediti kajsije, onda u sredini rasporditi piškote, pa opet staviti fil i preko rasporediti nektarine. Staviti drugu polovicu kore i preko ostatak fila i ostatak voca. Izmutiti slatku pavlaku premazati tortu i ukrasiti po želji.

Dobro ohladiti u frižidru pa posluziti.

Savet