

Lagana torta sa breskvama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašičica ulja

Za I fil:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 100 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 125 g margarina
- 1 kesica šlaga
- 1 dl mleka

Za II fil

- 4 vece breskve
- 1 kašika vanilin šećera

Za premazivanje:

- 2 kesice šlaga
- 2 dl mleka

Priprema

Za koru: Razdvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite sa šećerom pa dodajte jedno po jedno žumance. Isključite mikser, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa lagano umešajte varjacom. Na kraju dodajte 1 kašiku ulja.

Smesu izlijte u okrugli kalup precnika 26 koji ste obložili papirom za pečenje.

Pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Za I fil puding izmešajte sa nekoliko kašika hladnog mleka, ostatak mleka stavite sa šećerom i vanillin šećerom da se ugrije pa ukuvajte izmešani puding. Ostavite da se fil skroz ohladi. Penasto umutite 125 g margarina pa postepeno dodajte u ohla?en fil i još malo izmiksajte.

Šlag penasto umutite sa mlekom pa i to dodajte u fil.

Na tacnu stavite koru, natopite je sa malo mlakog mleka (ili sokom od breskvi).

Premažite koru žutim filom, preko pore?ajte na kriške isecene breskve.

Šlag pripremite prema uputstvu sa kesice.

Premažite celu tortu i ukrasite je po želji.

Savet