

Ananas torta sa palacinkama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 čokoladnih palacinki
- 5 običnih palacinki

Za punjenje palacinki:

- 1 kesica šlag krema od vanile
- 1 kesica šlag krema sa čokoladom

Fil:

- 1 veća konzerva ananasa
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 500 ml vode
- 1 kesica vanil šecera

Za dekoraciju:

- 250 g šlaga

Priprema

Belanca umutimo u cvrst šam postepeno dodavajuci šecer,nakon toga ubacivati jedno po jedno žumance.Brašno i prašak za pecivo lagano umešati u dobijenu smesu sipati uplehkoji smo predhodno podmazani posut brašnom. Koru peci na 180c oko 15 minuta

Komadice ananasa sa sokom iz konzerve i 400ml vode stavimo da se kuva sa šecerom i vanil šecerom. Puding izmešati sa ostatkom vode i ukuvati u ananas. Polovinu fila sipati preko kore.

Šlag kremove izmutimo po uputstvu sa kesice i filujemo palacinke. Sa vanil šlagom cokoladne palacinke, a sa cokoladnim filujemo obicne palacinke urolamo i uvijamo u puža. Reamo preko fila u krug naizmenicni.

Prelijemo sa ostatkom fila od ananasa ostavimo da se ohladi i stegne i skinemo obruc od kalupa.

Premazati šlagom i ukrasiti po želji.

Savet

Presek torte je jako zanimljiv i neobian.