

Vocna vanila torta



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Kora:

- **7**jaja
- **7** kašikašecera
- **7** kašikaoštrog brašna

Krem:

- **400** ml mleka
- **6** kašikašecera
- **1** puding od vanile
- **100** g margarina
- **200** g višanja
- **2** šlag kreme
- **1** dl sok od narandže

Priprema

Belanca dobro umutiti postepeno dodajuci šecer, kad se umuti dodati žumanca još malo mutiti i na kraju umešati brašno. Okrugli pleh velicine 24 cm obložiti papirom, izliti smesu i peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Krem: Sipati u šerpu mleko sa šecerom od te kolicine odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti puding. Kad mleko prokljuca dodati puding i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi i pokriti folijom da se ne bi uhvatila korica pa u mlak puding dodati omekšali margarin i dobro izmiksati. Biskvit staviti na tanjur, tankim

dugackim nožem odseći gornji deo biskvita (kao poklopac) i ostaviti ga sa strane, zatim polako izdubiti tortu vodeći računa da ostane oko 1-2 cm iznad i oko biskvita.

Izdubljenu sredinu iskidati na sitne komadice i dobro izmešati sa kremom. Izdubljeni biskvit poprskati sokom od narandže, staviti u udubljenje polovinu kreme, porecati višnje.

preko ostatak krema.

Na vrh staviti iseceni poklopac od biskvita, blago ga poprskati sokom. Dekorisati šlagom po želji.

Savet