

Socna tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikedžema od jagode
- 2 kašikedžema od kajsije

Za fil:

- 6 dlmleka
- 2praška za puding vanila
- 6 kašikašecera
- 250 gmargarina

Za fil II:

- 200 gpraška za šlag krema
- 3 dlmleka

Priprema

Umutiti 5 jaja i 5 kašika šecera pa dodati 5 kašika brašna i pola praška za pecivo. Dodati 2 kašike džema od jagode i promešati. Sipati u odgovarajuću tepsiju i peći na 200 C 15 minuta. Ovo je prva kora. Na isti način umutiti i drugu koru samo dodati džem od kajsije. Staviti 5 dl mleka da provri. U posebnu posudu pomešati prašak za puding, šećer i 1 dl mleka pa sipati u provrelo mleko. Ostaviti da se ohladi pa umutiti sa margarinom. Šlag umutiti sa melkom. Filovati prvu koru polovinom fila od pudinga pa staviti polovinu šlaga, zatim ide druga kora pa druga polovina pudinga i šlag.

Savet