

Poslastica *Crvenkapa*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja

Fil:

- 1 mleka
- 7 kašikašecera
- 2 kašikegustina
- 2 kesicepudinga od vanila
- 200 gmargarina

Nadev:

- 200 gtrešanja
- 200 gjagoda

Preliv:

- 2 kesicecrvenog preлива za tortu

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlipamo u cvrst sam sa šećerom dodamo žumanca izmešana sa uljem lagano sastavimo i postepeno dodajemo mešavinu brašna sa praškom za pecivo. Pecemo u okrugli kalup precnika 26cm koji smo predhodno podmazali. Od ukupnog mleka odvojimo 2dl ostatak stavimo da se kuva sa šećerom u udvojeno mleko umešamo puding i gustin da nestanu grudvice i ukuvamo u ključavo mleko. Ostavimo da se malo prohladi i umiksamo omekšali margarin sipamo preko patišpana.

Od gore izreamo prepolovljene trešnje kojem smo uklonili koštice i jagode ako su krupnije secemo na pola.

Preliv za torte pripremimo po uputstvu sa kesice i pelijemo kolac.

Ostavimo u frižideru par sati da se lepo ohladi i preliv stegne uklonimo obruc sa kalupa i poslastica spremna zaposluženje.

Savet

Može se koristiti bilo koje crveno voe.