Torta vocna salata

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna

Fil:

- **800 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **150 g**šecera

Ostalo:

- **150 g**plazma keksa
- **100 g**piškota
- **200 ml**mleka
- **300 g**malina
- **3 veca**kivija
- **4**banane
- **2 komada**preliva za torte
- **200 g**šlaga

Priprema

Prvo pripremiti koru. Belanca umutiti u cvrst šam postepeno dodavajuci šecer. Zatim dodavati jedno po jedno žumance neprestano muteci. Na kraju varjacom umešati brašno.

Okrugli kalup obložiti papirom za pecenje i izliti u njega smesu za koru.Peci u zagrejanu rernu na 200 stepni oko 15 minuta.

Posebno pripremiti fil. U šerpu sipati 600 ml mleka dodati šecer i kuvati dok ne prokljuca. U preostalom mleku razmutiti puding pa sipati u kljucalo mleko i skuvati. Ohladjen puding sjediniti sa omekšalim margarinom.

U kalup vratiti prvu koru i premazati je trecinom fila. Preko fila rasporediti maline, pa ih prekriti piškotama koje su na kratko umocene u mleko.

Piškote premazati drugom trecinom fila pa preko njega poredjati kolutove od dve banane.

Prekriti ih Plazma keksom koji je na kratko umocen u mleko. Premazati keks ostatkom fila. Preko fila rasporditi kolutove banane i kivija.

Preliv za torte pripremiti prema uputstvu pa preliti preko voca. Izmutiti šlag pa ukrasiti tortu.

Savet