Torta sa dunjama iz kompota

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**ulja

Za krem:

- **500 ml**mleka
- **1**puding od cokolade
- **3-4 kašike**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina

I još:

- **1 tegla**kompota od dunja
- **2 kesice**šlaga u prahu

Priprema

Za koru penasto umutite jaja sa šecerom, dodajte ulje i na kraju mešavinu brašna, kakaoa i peciva. Sve sjedinite špatulom i pecite koru na 180-200 st. oko 20 minuta. Za krem u mleko rastvorite puding i kakao (da nema grudvica), dodajte šecer i skuvajte puding. Pri kraju kuvanja dodajte cokoladu, pa kada se otopi, sklonite sud sa vatre. U prohlaen dodajte margarin i sve zajedno umutite mikserom. Ostavite da se ohladi.

Koru stavite na tacnu za služenje pa je prelijte sa malo soka iz kompota. Preko kore nanesite polovinu krema, pa preko njega dunje iseckane na kockice i preko njih ostatak krema. Odozgo tortu ukrasite umucenim šlagom. Tortu ostavite da se dobro ohladi pa je poslužite.

Savet