Socna-vocna tortica



Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 5 kašike šecera
- 3 kašike griza
- 2 kašike kakaoa
- 9 kašika mleka
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Preliv:

- 4 dl mleka
- 7 kašika šecera

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 7 dl mleka
- 150 g šecera u prahu
- 120 g margarina
- 3-4 breskve (iz kompota)
- 2 kesice šlaga (2 od 40 g)
- 2 dl mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, još malo mutiti i dodati griz, kakao, mleko, brašno i prašak za

pecivo. Sipati u podmazan pleh i peci na 200 C oko 15 minuta.

Dok se kora pece, skuvati preliv.

Ispecenu kore preliti sa toplim prelivom i ostaviti da se ohladi.

Za fil: Skuvati puding i ostaviti da se ohladi i sjediniti sa margarinom, koji ste prethodno umutili sa šecerom u prahu.

U sve to dodati sitno, sitno seckane breskve.

Na koru naneti puding i šlag, koji ste umutili po uputsvu sa kesice.

Ovu torticu možete napraviti i bez fila od pudinga, ali onda je to vec neki socni, ukusni kolac. Uživajte!