

Pahulja torta



Sastojci

Za kore:

- 100 g margarina
- 2 kašike šecera
- 2 jajeta
- 4 dl mleka
- oko 600 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g šlag kreme u prahu
- 3 dl mleka
- 4 dl kisele pavlake
- 5 kašika šecera u prahu
- 300 g mlevene plazme

Za natapanje kora:

- 2 dl mleka

Za ukrašavanje torte:

- 200 g šlaga

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom, dodati jaja, mleko, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo koje dobro izradimo. Testo podelimo na 8 loptica.

Svaku lopticu razvaljamo oklagijom, da bude obima 24 cm i pecemo na prevrnutom plehu. (Ja razvaljam lopticu testa da bude 2-4 mm veca od 24 cm, i kad ispecem kore, stavim na njih krug od 24 cm od papira za pecenje i izrežem nožem onaj višak od 2-3 cm, tako da kore budu jednake i lepo se filuju).

Fil: Umutiti 200 g šlaga sa 3 dl mleka, dodati kiselu pavlaku, šećer u prahu i mlevenu plazmu.

Dobro umutimo da se masa sjedini.

Filujemo tortu: Stavimo jednu koru, koju poprskamo sa 2 kašike mleka, preko stavimo fil, (3 punije ne ravne kašike fila), kora, poprskana mlekom, fil i tako redom, dok ne nafilujemo sve korice.

Na kraju zadnju koru i okolo kora premazati preostalim filom.

Tortu ostavimo 2 sata na sobnoj temperaturi, da korice lepo omekšaju, pa tada tortu stavimo u frižider.

Tortu ukasimo sa 200 g šlaga, koji umutimo sa gaziranom mineralnom vodom.