

Kremasta torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1limun - rendana korica

Za fil:

- 600 mlmleko
- 2žumanca
- 3 kašikešecera
- 1 kesicapudinga od vanile

Za beli deo:

- 300 mlslatke pavlake

Za filovanje i dekoraciju:

- **2 kesice**šlag krema sa ukusom slatke pavlake
- **po potrebi**voce

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti žumanca, šećer, brašno pomešano sa praškom za pecivo i rendanom limunovom koricom. Zasebno, mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati u umucenu smesu ss žumancima i lagano izmešati špatiulom kako bi se svi sastojci sjedinili. Kalup obložiti pek-papirom, usuti pripremljenu smesu, ravnomerno je rasporediti i peci u dobro zagrejanom rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i osraviti da se ohladi. Ohladnu koru preseći na pola (dobijajući takk dve kore).

Za žuti deo: U šerpu uisuti 500 ml mleka i staviti na vatru da provri. Zasebno, mikserom umutiti žumanca, šećer, puding, dodati 100 ml hladnog mleka i sve sjediniti mikserom. Smesu sipati u vrijuce mleko i ukuvati. Kada smesa dobije potrebnu gustinu, skloniti šerpu sa vatre, prekriti providnom prianjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. Za beli deo: Mikserom umutitu slatku pavlaku u cvrst šlag.

Finalni pistuoak: Na tacnu staviti koru, naneti žutui deo, zatim beli deo, pa preklopiti drugom korom. Gornji deo torte (drugu koru)premazati žutim delom. Šlag krem umutiti po uputstvu sa kesice i premazati spoljašnji deo torte(okolo). Dekorisati vocem (ili je ukrasiti po svom izboru). Osraviti u frižider da se stegne.

Tortu seci na parcad željene velucine, servirati i poslužiti.

Savet