

Torta sa crvenim vocem



Sastojci

Za dve kore:

- 4 jajeta
- 240 g šecera
- 8 kašika vruće vode
- 60 g prezli
- 160 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 4 jajeta
- 8 kašika brašna
- 1 puding od vanile
- 300 g šecera
- 250 g margarina
- 3 vanilin šecera
- 2 kutije mix crvenog voca

Za ukrašavanje:

- 3 šlaga

Priprema

Kore: Umutiti 2 belanca sa 120 g šecera, dodati 2 žumanca, 4 kašike vruće vode, 30 g prezli, 80 g brašna i pola praška za pecivo. Peci na umerenoj temperaturi, dok ne dobije lepu boju. I drugu koru pripremiti na isti način.

Fil: Izmešati brašno, šećer i puding od vanile, pa dodati jaja i dodavati po malo mleka, dok se ne dobije glatka masa.

Preostalo mleko staviti da se kuva, kada prokuva u njega sipati pripremljenu masu i još malo kuvati dok se ne zgusne. Skinuti sa šporeta i u vruć fil staviti margarin i vanilin šećer. Malo promešati dok se margarin ne rastopi, a onda umutiti mikserom. Kore preliti sa malo mleka ili soka.

Preko kore staviti deo fila, pa kutiju voća, preko voća tanak sloj fila, drugu koru, preostali fil, voće i na kraju ukrasiti šlagom.