Torta sa breskvama u finoj kremi



Sastojci

Kora:

- 200 g brašna
- 70 g šecera
- 70 g margarina
- 1 vanilin šecer
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1/2 kg breskvi iz kompota
- sok iz kompota
- 1 jaje

Fil:

- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 kisele pavlake
- 80 g šecera

Ostalo:

- 100 ml slatke pavlake

Priprema

U odgovarajucoj posudi prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati šecer, vanilin šecer, umuceno jaje i margarin, te umesiti glatko testo.

Od testa odvojiti trecinu, pa veci deo rastanjiti na aluminijumskoj foliji posutoj brašnom. Preko rastanjenog testa staviti tepsiju R-26 cm ili kalup za tortu, pa je okrenuti zajedno sa folijom.

Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta, tako da bude polupecena. Koru izvaditi iz rerne i preliti sa 7 kašika soka iz kopota.

Dok se kora hladi, u šerpu sipati 4 dl mleka i šecer, pa sacekati da provri. U preostalom mleku rastvoriti puding i umešati ga u kljucalo mleko. Kuvat dok se ne zgusne. U vruc puding dodati pavlaku, pa sve dobro promešati da se fino sjedini.

Preostalim testom obložiti stranice tepsije. Breskve iseci, pa ih kružno poreati na koru, potom preliti vrucim filom.

Tortu staviti u rernu da se pece na 160 C oko 40-50 minuta.

Gotovu tortu izvaditi iz rerne i ostaviti je najmanje 2 h da se potpuno ohladi, pa je prebaciti na tacnu.

Dekorisati umucenom slatkom pavlakom.