

Mini torte



Sastojci

Kora:

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 3 kašike mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 6 dl mleka
- 10 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 150 g margarina
- 2-3 kapi crvene boje
- 2 banane
- 300 g jagoda
- 100 ml mleka
- 100 g šlaga

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca, belanca umutiti sama, a žumancima dodati šećer i penasto umutiti, dodati još brašno, orahe i prašak za pecivo i sjediniti masu. Na kraju dodati umućena belanca i lagano sjediniti.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada se ohladi kora, vaditi krugove precnika 4-5 cm.

Fil: Puding razmutiti sa 1 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. Kada prokuva, umešati puding

i staviti da se ohladi.

U hladan fil umešati margarin.

Postpak izrade: Iseci banane i jagode na sitne kockice i pomešati.

Napuniti špric filom i filovati krugove piškote, na fil nareati voće, a u ostatak fila dodati malo crvene boje, pa opet špricem filovati crvenim kremom preko voća.

Odozgo ukrasiti šlagom i kockicama jagoda.