

Pahuljica



Sastojci

Potrebno je:

- 2 podloge za tortu

Nadev:

- 7 kolutova ananasa
- 1/4 soka od ananasa
- 1/4 l vode
- 40 g gustina
- 50 g šecera
- seckano kandirano voće
- 100 g šecera u prahu
- 1/2 l šlaga

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga
- zeleni šecerni listići

Priprema

Kore poprskati sokom od ananasa i ostaviti po strani.

Za nadev pomešati sok sa vodom, pa od dobijene tecnosti oduzeti cetvrtinu pa u njoj razrediti gustin sa šecerom. Preostalu tecnost staviti na štednjak da provri, umešati gustin, prokuvati još kratko vreme i ostaviti da se ohladi. Ananas ocediti i iseci na kocke. Umutiti šlag, dodati mu šecer u prahu, ananas i kandirano voće, pa sve pomešati sa ohlaženim i zgusnutim sokom.

Nadev staviti na donju koru, prekriti drugom korom i ukrasiti šlagom i šecernim listicima.