

Vesela devojcica



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika oraħa
- 3 kašike brašna

Nadev:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 150 g maslaca
- 2 kesice šlaga

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga cokoladne
- mrvice crvena i plava jestiva boja

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i mutiti dok masa ne postane penasta. Masi dodati mlevene oraħe i brašno, pa je sipati u podmazan i brašnom posut kalup i peci u prethodno zagrejanoj pecnici.

U mešovremenu, za nadev, skuvati puding prema uputstvu koje se nalazi na kesici. Kada se malo prohladi dodati maslac i mutiti dok se puding ne ohladi. Ohlađenoj masi dodati cvrsto ulupan slag.

Pecenu i ohlaženu tortu preseći na tri dela i filovati kremom.

Celu tortu premazati ulupanim šlagom. Ostatak šlaga podeliti na dva dela, u jedan deo pomešati crvenu, a u drugi plavu jestivu boju. Od čokoladnih mrvica »nacrtati kosu, od plavog šlaga oči, a od crvenog obraze, nos i usta.