

Ananas torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- rendana limunova kora

Nadev:

- 5 dl mleka
- 2 kašike gustina
- 5 kašika brašna
- 300 g maslaca
- 250 g šecera u prahu
- 2 cašice likera od vanile
- 200 g ananasa iz konzerve

Za ukrašavanje:

- kockice ananasa
- 2 štangle cokolade

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i limunovu koru. Kada je masa penasta, dodati joj brašno i peci tri kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U meuvremenu, za nadev, pomešati gustin i brašno sa malo hladnog mleka, pa sipati u vruce mleko i uz

neprestano mešanje kuvati dok se masa ne zgusne. Skloniti sa plotne, ostaviti da se ohladi pa pomešati sa maslacem umućenim sa šećerom i likerom. Pecene i ohlaene kore filovati ovim nadevom a preko nadeva rasporediti kockice ananasa. Celu tortu premazati kremom, odozgo je ukasiti kockicama ananasa i preliti sa malo cokolade rastopljene na pari.