

## *Torta za diplomate*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 7žumanca
- 200 gšecera u prahu
- 9 kašikavode
- 200 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 1 kašikakakaoa

#### **Za fil:**

- 4 kesicepudinga od vanile
- 2vanilin šecera
- 10 kašikašecera u prahu
- 1 lvode
- 7belanaca
- 5 kašikašecera u prahu
- 4 kesiceslaga

### **Priprema**

Žumanca dobro umutiti sa šecerom, pa polako dodati vodu. U posebnoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, i polako dodati žutoj masi.

Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje (ili namazati mastom i posuti brašnom), pa peci u zagrejanjoj

cerni na 150 C oko 20 minuta.

Dok se fil pece, pripremimo fil. Belanca umutiti sa 5 kašika šecera u prahu u cvrsti sneg.

Prašak za puding pomešamo sa malo vode, da dobijemo glatku masu, a ostatak vode sa šecerom stavimo da se kuva. Kada vode prokljuca, sipamo puding u vodu i kuvamo dok ne dobijemo kremastu masu. U još topli puding dodamo sneg od belanca. Gotovu koru izvadimo iz pleha, stavimo na nju žuti fil, i vratimo u pleh na 5 minuta, da bi se fil malo stvrduo.

Izvadimo kolac iz rerne, sacekamo dok se ohladi i na ohla?en kolac stavimo šlag.

Kada koru izvadimo iz rerne, pre nego što stavimo na nju fil, možemo je premazati otopljenom cokoladom ili pekmezom od kajsijsa.

## **Savet**

Torta je laka i ne previše slatka. Brzo se sprema i ne košta puno. :)