

Vocna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **3** kesicepudinga od vanile

Fil I:

- **15**žumanaca
- **200** gšecera
- **3** kesicepudinga od vanile
- **1** lmlaka
- **250** gmargarina

Fil II:

- **200** gšлага
- **2** cašekisele pavlake
- **1** dlhladnog mleka

Još je potrebno:

- **1** konzervaananana
- **8**kivija
- **200** gšлага

- 2 dl hladnog mleka

Preparacija

Umutite 5 belanaca sa 5 kašika šecera i jednim pudingom od vanile. Sipajte u cetvrtast pleh, i tako ispecite jos dve kore.

Fil I: žumanca i 3 pudinga razmutite u malo mleka, a u preostalo mleko sipajte 200 g šecera i stavite da provri. Kada provri sipajte razmucen puding i žumanca i skuvajte fil neprestano mešajuci. Ohladite i u hladno dodajte umucen margarin.

Fil II: umutite 200 g šлага sa 1 dl hladnog mleka. Dodajte kisele pavlake i promešajte kašikom. Sjedinjenu masu sipajte u gotov žuti fil i izmešajte varjacom da se dobro sjedine filovi.

Filujte: kora - fil - seckan ananas - fil, kora - fil - seckan kivi - fil, kora i fil. Okolo ukrasite sa preostalih 200 g šлага umucenih sa 2 dl hladnog mleka.

Savet