

Torta Pahuljica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 5 bjelanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Krema:

- 500 ml mlijeka
- 5 žumanaca
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g čokolade za kuvanje
- oko 200 g jaffa keksa
- 300 ml slatke pavlake
- 1 vrećica instant želatine fix

Dekoracija:

- 200 ml slatke pavlake ili šlag pjena

Priprema

Umutiti bjelanca sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo. Smjesu izliti u kalup, obložen papirom za

pečenje, pa peći na 200 C oko 30 minuta. Prokuhati 100 ml mlijeka i vanilin šećer. Pečen biskvit odvojiti od papira, izbockati pa preliti vrelim mlijekom. Ostaviti da se ohladi.

400 ml mlijeka prokuhati. Umutiti žumanca i šećer, pa preliti vrelim mlijekom. Vratiti na ringlu, pa prokuhati kremu miješajući sve vrijeme. Šim prokuha maknuti sa vatre. U toplu kremu umiksati želatinu fix. Posebno umutiti 300 ml slatke pavlake, pa sjediniti sa mlakom kremom. Ostaviti da se ohladi.

Čokoladu i jaffa keks naribati. Dodati u kremu, koja se potpuno ohladila, pa sve dobro sjediniti.

Ta tacnu staviti biskvit, pa staviti ivicu kalupa za tortu, koju smo obložili folijom. Na biskvit staviti kremu, pa ostaviti u frižider na sat-dva, da se krema stegne.

Kad se krema stegne, skinuti ivice kalupa, pa cijelu tortu premazati umućenom slatkom pavlakom ili šlag pjenom ili šlag kremom, po ukusu. Dekorirati po želji, pa poslužiti.

Savet

Torta je jednostavna za pripremu... lagana, pjenasta, pahuljasta... savršenog ukusa, arome jaffa keksa. Toplo preporučujem da probate.