

# ***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 peci na 200 C oko 30 minuta. Prokuhati 100 ml mlijeka i vanilin šećer. Pecen 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.