

Ananas torta (Hello Kitty)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10** kašika šecera
- **10** kašikabrašna

Za fil:

- **4**žumanca
- **5** kašika šecera
- **1/2** l mleka
- **2** kašikebrašna
- **250** g margarina
- **100** g šecera u prahu
- 2 konzerve ananasa

Za dekoraciju:

- **150** g šлага

Priprema

Kora: Umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera, dodati žumanca i 10 kašika brašna. Ispeci na 150 stepeni i preseći na tri dela. Svaku koru natopiti sokom od ananasa.

Fil: Žumanca, šećer i brašno skuvati u mleku na pari. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu, pa dodati u ohlaen fil. Svaku koru premazati filom, a po njemu slagati kolutove ananasa. Gotovu tortu ukrasiti po želji.

Savet

Prijatno. :)