

Severni pol torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 dl mleka

Fil:

- 2 praška za puding vanila
- 2 praška za puding jagoda
- 2 margarina
- 1 l mleka
- 6 žumanca

Dekoracija:

- 2 šlaga
- 2 dl mleka
- plava boja
- roza boja
- žuta boja
- čokoladne bombone

Priprema

Umutiti belanca i šećer. Pomešati brasno i prašak za pecivo pa dodati u belanca, ali promešati varjacom, a ne mikserom. Peci na 200 stepeni 15 minuta. Gotovu koru preliti vrućim mlekom.

Skuvati pudinge i ostaviti da se ohlade. Umutiti žumanca pa dodati margarin i podeliti na pola. U ohladjen puding od vanile staviti polovinu umućenih žumanaca i margarina, a drugu polovinu u puding od jagode.

Koru iseci u obliku pingvina pa staviti prvo fil od pudinga od jagode, pa onda fil od pudinga od vanile. Umutiti šlag pa podeliti. Dodati boje u šlag i ukrašavati. Nožice i usta obojiti žutom bojom, telo plavom, a masnu crvenom. Oci treba da budu bele.okoladne bombone staviti kao oci.

Savet

Ova torta se može praviti u bilo kom obliku.