

Vanila krem torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 10 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 100 gmlevenih oraha

Za krem:

- 6jaja
- 200 gprah šecera
- 200 gputera
- 3 kesicevanilin šecera

I još:

- 100 gšlaga
- 1 dlkisele vode

Priprema

Umutite penasto jaja sa 5 kašika šecera, dodajte brašno i mlevene orahe, sve sjedinite, sipajte u okrugli pleh obložen pek papirom i pecite oko 15 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru prelijte sa 5 kašika ušpinovanog šecera sa 1 dl vode. U posudu koju možete staviti u sud sa vreloom vodom, umutite penasto žumanca sa prah šecerom i posudu stavite na paru nekoliko minuta. Zatim posudu sklonite sa pare, dodajte prethodno umucen puter i sve

dobro umutite mikserom. Posebno umutite belanca sa vanilin šećerom u cvrst šam, pa ih lagano umešajte u krem.

Na okrugli tanjir za tortu stavite koru, premažite je filom, a preko fila premažite umucen šlag. Tortu dobro ohladite u frižideru pa poslužite. Prijatno!

Savet