

Lagana vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **16** kašikašecera
- **8** kašikadžema od kajsija
- **8** kašikabrašna
- **8** kašikagriza
- Za fil:
 - **12** žumanaca
 - **16** kašikašecera
 - **4** kesicepudinga od vanile
 - **4** kašikegustina
 - **12** dlmleka
 - **350** gmargarina
 - **4**banane
 - **4**kivija
 - **1** limun
 - **4** kesicešлага
 - I još
- **200** goraha za podlogu

Priprema

Orahe sitno iseckati i peci 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180'. etvrasti pleh obložiti papirom za pecenje i sipati po dnu seckane pecene orahe. U ciniji pomešati džem od kajsije, griz i brašno i ostaviti po strani. Umutiti belanac postepeno dodavajuci šefer pa u njemu dodati polako kašiku po kašiku pripremljenu smesu od džema... Drvenom varjacom promešati. Pripremljenu smesu sipati u pleh preko pecenih oraha i peci u rerni 30 minuta na

180'. Ponoviti postupak i sa drugom korom.

Fil litar mleka staviti da se kuva da provri mleko, a žumanac umutiti sa šecerom penasto pa dodati puding u prahu, gustini i preostalo mleko. Provrelo mleko spojiti sa kremom od žumanaca i dobro promešati. Vratiti na ringlu da se dobro ukuva masa pa je ostaviti da se ohladi.

U ohladjnu smesu dodati penasto umucen margarin i mikserom umutiti da se dobije glatka smesa. Oljuštene banane iseci na tanke krugove pa ih preliti oceenim sokom od limuna da ne bi potamnele. Kivi takoe iseci na sitne delice. Ohlaen krem podeliti na dva dela u jedan dodati banane, a u drugi kivi. Koru filovati, fil od banana, pa fil od kivija, dodati drugu koru pa preostali fil ponoviti.

Tortu filovati šlagom i ukrasiti po želji.

Savet

Torta je laganog ukusa, nije preslatka i može puno da se pojede. Pravim je za slavu, roendane, a volimo je što ima ukus voa i sva je kremasta, korice se istope sa filom. Dobro je da ostoji jedan dan onda je božanstvena. Probajte!