

Mileram torta (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanil šecer
- **100 g** putera
- **1** jaje
- Fil:
- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **200 g** šecera
- **750 g** milerama/pavlake
- **150-200 g** šumskog voca
- **1** šlag krem - vanila
- **1 kesica** želea

Priprema

Brašno, šecer, prašak za pecivo i vanil-šecer, sjediniti, pa dodati puter ili margarin (na sobnoj temperaturi) i jaje, te mesiti testo rukom, dok ne bude potpuno glatko. Testo obložimo providnom folijom i u frižider oko 45 minuta da odstoji.

Pripremiti kalup: pek papirom obložiti dno i stranice.

Testom obložiti kalup.

Puding skuvati u 1/2 l mleka, dodati (dok je vruć) pavlaku, promešati, pa tako topao sipati u kalup sa podlogom/biskvit korom.

Peci 35-40 minuta na 170 stepeni u rerni sa ventilatorom. Kada tortu izvadimo iz rerne, fil će se "tresti", pa tortu ohladimo, poreamo voće preko fila. Žele pripremimo po uputstvu sa kesice, pa prelijemo preko voća. Tortu ukrasimo šlag kremom od vanile.

Savet

Umesto svežeg ili smrznutog šumskog voća, možete upotrebiti neki od vaših omiljenih pekmeza.