

Torta sa kajsijama i ribizlama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **2** kašike hladne vode
- **3** kašike šecera u prahu
- **250** gbrašna
- **1** limun (rendana kora)
- **125** gmargarina

Za fil:

- **4,5** dl mleka
- **1/2** lslatke pavlake
- **2** žumanca
- **100** ggustina
- **100** gšecera
- **1** vanil šefer
- **125** gmargarina

Ostalo:

- **po potrebikajsi**je
- **po potrebiribizle**

Priprema

Pripremiti sastojke za koru. U posudu za mešenje sipati vodu, dodati jaje, brašno, šefer u prahu, margarin isecen na listice i rendanu koru limuna. Rukom zamesiti glatko testo. Staviti testo u prozirnu foliju, a zatim u frižider (dok se fil ne skuva).

Pripremiti sastojke za fil.

U 2 dl mleka razmutiti žumanca i gustin.

U šerpu sipati preostalo mleko, slatkou pavlaku, šefer, vanil šefer i margarin isecen na listice. Pustiti da provri. Kada prokljuca sipati smesu sa gustinom, mešati dok se ne zgusne.

Testo razvaljati oklagijom. Staviti ga u nauljen okrugli pleh (velicine 26-28 cm), formirati obod od testa. Reati ribizle, preko njih poreati kajsije.

Preko kajsija naneti fil.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta, dok se ne uhvati zlatna korica.

Ostaviti da se potpuno ohladi. Dekorisati po želji.

Prijatno!

Savet

Ukusna torta/kola, sa sezonskim voem iz mog dvorišta. Prijatno