

Torta sa kajsijama (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 1 kesice praška za pecivo
- 300 g brašna

Za fil:

- 6 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 125 g margarina

Još:

- 1 kg kajsija
- 5 kašika šecera
- 50 g margarina
- 200 g šlaga
- 2 dl vode

Priprema

Jaja i šećer mutiti mikserom dok ne pobrle potom dodati mleko i ulje promešati te dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kajsije oprati i preseći na pola. U tiganj staviti 5 kašika šećera da se otopi te dodati 50 g margarina kad se otopi dodati kajsije i prokrckati ih 2 minuta. Okruglu tepsiju podmazati uljem te poređati po dnu kajsije i preko kajsija preliti pripremljenu smesu za patišpanj. Staviti na 180°C da se pece. Peceni kolac izvaditi na tacnu, kajsije da budu gore.

U 1 dl mleka razmutiti puding i šećer, ostatak mleka staviti da prokuva i potom zakuvati puding. Puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i dodati puding ohlaćen. Dobro izmešati da bude kremasto. Fil staviti preko kajsija. Umutiti šlag i dekorisati tortu.

Savet

Dekorisala tortu sa štanglom mlečne čokolade i 2 kajsije.