

Beze torta sa kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 1 **caša** (1,5 dl) mleka
- 1 **caša** šecera
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **kašike** griza
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesice** praška za pecivo
- 2 kruške

Za beze:

- 3 belanceta
- **100 g** šecera

Priprema

U posudu stavite jaja, šecer, ulje i jogurt i sve zajedno umutite mikserom. Zatim dodajte griz, brašno i pecivo pa ponovo sve umutite. Smesu sipati u okruglu posudu prekrivenu pek papirom, preko poreajte kruške iseckane na tanke snite, pa stavite da se pece u predhodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Za to vreme umutiti belanca i šecer, razmazati po pecenom kolacu i kratko zapeci na istoj temperaturi da vrhovi dobiju finu boju, oko 5 do 10 minuta, zatim isključiti rernu i ostaviti još 5 minuta. Ispečen kolac izvadite iz rerne, ohladite i poslužite.

Savet