

Torta sa kajsijama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj

- **5 kašik**abrašna
- **5** jaja
- **5 kašika**šecera
- **1 kesic**avanil šecera
- **1 kesic**aprašak za pecivo

Fil

- **1**puding od vanile
- **300 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **200 ml**slatke pavlake

Voce

- **500 g**kajsija

Fil 2

- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Pripremamo patišpanj: umutimo jaja sa šećerom i vanil šećerom, dodamo prašak za pecivo i brašno. Pecemo na 175C 25 minuta.

Pripremamo fil 1: skuvamo puding u mleku. Kad se ohladi dodamo prethodno umućen margarin. Umutimo slatku pavlaku i dodamo filu.

Pripremamo fil 2: Umutimo slatku pavlaku.

Reamo: patišpanj, fil 1, kajsije isecene na cetvrtine, fil 2.

Savet

Preko cele torte možemo staviti krem šlag sa ukusom vanile.