

## torta Zvezdano nebo

*lako i jednostavno*

**1** Pripremimo patispanj. Mikserom mutimo 150gr putera i 125gr secera. Dodamo jaja, brasno, gustin, prasak za pecivo, kakao i mlevene orahe. Testo prespemo u kalup premazan puterom. Pecemo 20 minuta na 180°C

**2** Pripremamo krem. Mikserom mutimo 250ml mleka i prasak za krem. Dodamo kockice breskvi.

**3** Mikserom mutimo 125ml mleka i prasak za slag, pa dodamo u krem.

**4** Patispanj secemo na pola. Prvi deo prefilujemo i stavimo drugi deo patispanja. Celu tortu prefilujemo. Poprskamo kakaom. Secerom u prahu formiramo zvezdice. Ukrasimo secernim biserima.

### Sastojci:

patispanj: Za  
secera 125gr  
brasna 85gr  
gustina 40gr  
kakaoa 2 kasike

praska za pecivo 1 kesica  
putera 150gr  
jaja 3

mlevenih oraaha 100gr

krem: Za

praska za slag krem od vanile 2 kesice

breskvi iz kompota 250gr

raska za slag 1 kesica

mleka 375ml

### Napomena:

prijatno