

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