

Sampanjac torta

pijana torta :)

1 Pripremamo patispanj. Polupamo jaja i odvojimo belanca od zumanaca. Mikserom mutimo zumanca i 75gr secera. Mikserom mutimo i belanca. Dodamo vanil secer i preostali secer. Zumanca sjedinimo sa belancima, pa dodamo vodu, brasno, gustin i prasak za pecivo. Sjedinimo sastojke kasikom. Testo prespemo u kalup premazan puterom. Pecemo 15 minuta na 180°C.

2 Pripremamo fil. Mikserom mutimo slatku pavlaku. Mikserom mutimo i sampanjac sa secerom (2 kasike) i praskom za puding. Dodamo polovinu predhodno izmucenog slaga i sjedinimo fil.

3 Patispanj secemo na 2 jednaka dela. Prvi deo premazemo prvo marmeladom, pa nanesimo fil. Stavimo i drugi deo patispanja i premazemo slagom. Preostalim slagom punimo spric i ukrasimo stranicni deo i gornju povrsinu torte. Dekoraciju završimo kasikom marmelade na sredini torte.

Sastojci:

brasna 80 gr
 jaja 4
 secera 150 gr
 secera (za fil) 2 kasike
 gustina 80 gr
 praska za pecivo 1 kesica
 vanil secer 1 kesica
 vode 4 kasike
 marmelade 150 gr
 sampanjca 400 ml
 slatke pavlake 600 ml
 praska za puding od limuna 2 kesice
 (koji se ne kuva)

Napomena:

Uz ovaj desert predlazem vam casu belog vina recimo Sardone, ili solju crne kafe.....prijatno