

Ananas torta

Rodjendanska torta za mog dragog, omiljeno voće - ananas :)))

1 Odvojiti zumanca i belanca. Zumanca sa secerom u prahu i kasikom gustina skuvati na pari.

2

3

4 Od po 5 belanaca, 5 kasika secera, 3 kasike oraha i 1 i po kasike brasna napraviti dve kore u manjem kalupu.

5

6

7 U soku od ananasa skuvati puding sa secerom.

8

9

10 da se ohadi fil od zumanaca, spojiti ga sa umucenim margarinom sa vanil secerom. Zatim dobijeni fil spojiti sa ohladjenim pudingom.

Sastojci:

jaja (odvojiti zumanca i belanca) 10
kristal secera 200 g
vanil secera 2 kesice
secera u prahu 150 g
kristal secera jos 10 kasika
mlevenih oraha 6 kasika
brasna 3 kasike
soka od ananasa 750 ml
od vanile 3 pudinga
gustina 1 kasika
margarina 250 g
ananasa 2 konzerve
za dekoraciju slag

11

12

13 Na koru staviti polovinu fila, poredjati pola kockica ananasa, zatim drugu koru, fil, pa ananas.

14

15

16 Dekorirati krem slagom od vanile.

Napomena:

Kore mozete raditi i kao beze kore, samo sa belancima, par kapi sirceta i secerom umesto ovako.