

Cvet torta

@ @ @ @ @



1 Pripremamo kore. Umutiti penasto 5 belanaca postepeno dodavajuci 5 kasika secera. Kada belanca postanu cvrsta dodati 5 zumanaca i dalje mutiti mikserom dok se masa ne sjedini. Dodati 5 kasika brasna. Testo izliti u podmazan pleh i peci u rerni na 200 stepeni dok ne postane zlatno zuto. Postupak ponoviti jos jednom (za drugu koru).

2 Kad kora bude gotova staviti je na mokru krpu i uviti je u rolat. Kad se prohladi odviti koru i premazati je sa dve kasike pekmeza. Opet urolati koru.

3 U 200 ml mleka rastopiti 3 kesice pudinga od vanile sa 10 kasika secera a ostatak mleka skuvati. Kad mleko provri ubaciti puding i mesati dok se masa ne zgusne. Ostaviti puding da se prohladi pa dodati 2 kasike margaina i razmutiti mikserom.

4 .Kore seci na tanje parcice i jedan deo poredjati na tacnu tako da se napravi oblik cveta(jedan red). Preko kora staviti 1/2 pudinga i poredjati dve na kolotove iseckane banane. Preko toga opet staviti red kora(u obliku cveta),pa preostali puding i banane. Nakon toga staviti jos jedan red kora pa to sve premazati slagom. Tortu ohladiti u frizideru.

Sastojci:

@ @ Za kore
jaja 10
brasna 10 kasika
secera 10 kasika
pekmeza od kajsija 4 kasike
@ @ Za krem
mleka 1 l
pudinga od vanile 3 kesice
secera 10 kasika
banane 4
margarina 2 kasike
@ @ Za preliv
slag kreme od vanile 2 kesice
mleka 300 ml

