

Pineapple pleasure

Upavo to i nista manje - zadovoljstvo od ananasa, bele cokolade, oraha i vanile...



1 Za koru otopiti belu cokoladu sa margarinom.
Umutiti jaja sa secerom, dodati cokoladu i margarin,
2 kas. oraha, brasno pomesano sa praskom za pec.

2

3

4

5

6 Sipati u okrugli podmazan i pobrasnjen kalup i peci
na 200 stepeni oko 20 min.

7

8

9

10

Sastojci:

oraha 2 kasike
praska za pecivo pola kesice
brasna 70 g
bele cokolade 150 g
secera 100 g
vanil secera 1 kesica
margarina 2 x 70 g
jaja 2
konzerva seckanog ananasa 1 velika
piskota 1 kutija
belog slaga 150 g
kisele vode 150 ml
instant fila od vanile 1 kesica
oraha 80 g

11

Fil umutiti prema uputstvu (ja sam koristila Dr.Oetker vanila fil) - sa 300 ml mleka i 70-100 g margarina. U fil dodati 80 g mlevenih oraha.

12

13

14

15

16

Kada je kora gotova, skinuti kalup, prevrnuti na tacnu za tortu i vratiti obruc od kalupa.

17

18

19

20

21

Neko kore namazati tanak sloj fila, zatim poredjati komadice ananasa. Prekriti preostalim filom.

22

23

24

25

26 Zatim umakati piskote u sok od anasa (iz konzerve)
i redjati preko, na vrh staviti ostatak komadica
ananasa.

27

28

29

30

31 Dekorirati slagom umucenim sa kiselom vodom.

Napomena:

Ova torta je najbolja kada prenocu.