

Biserna torta

Lagani uzitak

1 5 jaja,5kas. secera,5 kasika brasna i 1/2 pr. za pecivo umutite kao za svaku korutako umucen patispanj sipajte u podmazan i brasnom posut pleh,a zatim pecite.dok se patispanj pece,lagano na pari prokuvajte 1/2l mleka i dodajte mu umucenu smesu od(5 zumanaca,5kas. secera i 5kas brasna,a mozete dodati i 1kas, kokosovog brasna)Lagano mesajte da ne zagori lil se stvore grumuljice.Kuvati 10min.Pecenu koru izvaditi iz pleha i ostaviti da se ohladi.U medjuvremenu,umutiti margarin sa 4kasseceru i vanil secerom i dodati kuvanom i ohladjenom filu.Uspinovati 15kas.secera sa 1dc vode.Ohladjenu koru premazati filom,a odozgo preliti uspinovanim secerom.

Sastojci:

jaja jos 5 kom
jaja 5 kom
secera 14 kasika
brasna 10 kasika
vanil secera 3 kesice
mleka 1 l

Napomena:

U fil mozete dodati sok od 1/2 limuna.