

Biserna torta

Lagani uzitak

1 5 jaja, 5 kas. 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, 5 kas. secera i 5 kas brasna, a mozete dodati i 1 kas, kokosovog brasna) Lagano mesajte da ne zagori i li se stvore grumuljice. Kuvati 10 min. Pecenu koru izvaditi iz pleha i ostaviti da se ohladi. U medjuvremenu, umutiti margarin sa 4 kas secera i vanil secerom i dodati kivanom i ohladjenom filu. Uspinovati 15 kas. secera sa 1 dc vode. Ohladjenu koru premazati filom, a odozgo preliteri 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.