

Ananas torta

Rodjendanska torta za mog dragog, omiljeno voce - 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 Kada 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

12

13 ¹⁰ koru staviti polovinu fila, poredjati pola kockica ananasa, zatim drugu koru, fil, pa ananas.

14

15

16 Dekorisati krem slagom od vanile.

Napomena:

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