

# Torta poklon

## Kora:

- 8 VŽ jaja
- 8 VŽ šečera

Mutiti kao obično jaja i šečer dok ne dobiju na volumenu, smanjiti mikser na najmanju brzinu, a zatim postupno dodavati:

- 8 VŽ glatkog brašna
- 1 vanilija šečer
- prašak za pecivo

Zagrijati pećnicu na 200°C.

Razmućenu smjesu za koru izliti u četvrtasti pleh za pečenje ne preveliki (na slici ćete vidjeti otprilike veličinu). Pleh obložiti masnim papirom ili pomastiti te posuti brašnom.

U zagrijanu pećnicu staviti koru da se peče desetak minuta na 200 C, a zatim smanjiti na 175 C, i jos peći od 20 do 30 minuta. NIKAKO OTVARATI pećnicu tokom pečenja. Ako niste sigurni da je kora pečena, ugaseite pećnicu i ostavite da kora stoji još desetak minuta u njoj.

Pečenu koru pustiti da se ohladi.

## Nadijev za tortu:

- 2 pudinga vanilija
- 5 VŽ šečera

Skuhati puding sa šečerom u pola litre mlijeka, po receptu na pakiranju od pudinga.

Pustiti da se ohladi.

Umutiti 1 putar sa malo štaub šečera, u to dodati ohlađeni puding i dobro umutiti.

Probati kremu i dodati jos šečera po želji.

## Slaganje torte:

Ohlađenu koru prerezati na dva dijela, doljnu koru premazati marmeladom od jagoda, i na nju staviti veći dio kreme.

Zatim poklopiti drugim dijelom kore i premazati ostatkom kreme.

Staviti u hladnjak.

Umutiti dvije šlag pjene sa malo plave jestive boje i štaub šečera, ako volite slađe.

Potom izmutiti još jednu šlag pjenu i staviti bijelu jestivu boju.

Izvaditi tortu iz hladnjaka i premazati cijelu šlagom plave, a zatim sa bijelim šlagom iscrtati povez na poklon

