

# Uskršnji zeka torta

Za slatke praznike

1 Torta



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Priprema biskvita:

Penasto umutite jaja sa šećerom, korom limuna i vanilin šećerom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i praškom za puding, pa prosejte preko smese od jaja. Sjedinite muteći kratko najmanjom brzinom. Sipajte testo u kalup sa štipaljkom, čije ste dno obložili papirom za pečenje (prečnik 26 cm) i poravnajte. Stavite da se peče u donjoj polovini prethodno zagrejane rerne.

**Temperatura rerne oko 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C**

**Nivo rerne: donja**

Ohlađenu koru presecite jednom vodoravno i donju koru opoložite na tacnu, pa je obložite očišćenim obručem kalupa.

- 2 Za fil dobro pomešajte pasirane jagode sa sokom od limuna i šećerom. Želatin pripremite prema uputstvu sa ambalaže i umešajte u smesu od jagoda, dok je još topao. Dodajte Maskarpone, zatim umućenu slatku pavlaku. Pomešajte mleko sa vanilin šećerom. Polovinu fila nanosite na donju koru. Piškote potapajte jednu po jednu u mleko i poređajte ih preko fila. Preko njih rasporedite preostali fil. Pokrijte gornjom korom i blago pritisnite. Ostavite tortu da odstoji oko 2 sata u frižideru.

## Sastojci:

### Biskvit:

4 jaja  
100 g šećera  
0.5 rendane kore limuna  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
100 g pšeničnog brašna mekog  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

### Fil:

6 jagoda pasiranih  
sok od limuna (1 limuna)  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni  
250 g maskarpone sira  
250 ml slatke pavlake umućene

### Nadev:

250 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
30 piškota

### Premazivanje i ukrašavanje:

250 ml slatke pavlake  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa špageta  
jagoda seckanih  
čokoladnih bombona  
piškota izmrvljenih

### 3 Ukrašavanje:

Umutite slatku pavlaku sa Kremfix-om. Odvojite manju količinu i sipajte u špric sa okruglim nastavkom. Preostalom slatkom pavlakom premažite tortu sa svih strana. Ukrasite tortu jagodama i pavlakom u špricu nacrtajte zeki lice. Lice ukasite špagetama (brkovi) i čokoladnim bonbonicama (oči). Pospite tortu izmrvljenim piškotama i ostavite je da stoji na hladnom do služenja.

#### Savet:

- Maskarpone možete da zamenite sa istom količinom kisele pavlake.