

MILERAM TORTA

Za tijesto:

250 g brašna
100 g šećera
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
100 g maslaca

Za nadjev:

500 ml mlijeka
2 vrećice pudinga od vanilije
150 g šećera
800 g milerama
staklenka kompota od trešanja

Za preljev:

prozirni preljev za torte
sok od kompota od trešanja

Na radnu površinu prosijte brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Dodajte šećer i vanilin šećer, te maslac narezan na manje komadiće. Napravite udubinu u sredini pa u nju stavite jaje. Umijesite tijesto. Gotovo tijesto umotajte u rastezljivu foliju pa ga stavite u hladnjak na 30 minuta.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu.

Zagrijte pećnicu na 170 C.

u prikladan lonac stavite 400 ml mlijeka i šećer pa kuhajte dok ne provrije. Preostalih 100 ml mlijeka pomiješajte sa pudingom od vanilije. U vruće mlijeko ulite razmućeni puding od vanilije pa kuhajte, na umjerenoj vatri, dok se smjesa ne zgusne. U još vrući puding umiješajte mileram.

Ukoliko je potrebno trešnje očistite od koštica a sok od kompota sačuvajte kako bi u njemu skuhalo preljev za vrh torte.

Ohlađeno tijesto razvaljajte pa njime obložite pripremljeni kalup. Kremu od pudinga i milerama ulite na tijesto, zagladite površinu i po njoj rasporedite trešnje.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 70 minuta.

Kada tortu izvadite iz pećnice nadjev će se tresti i djelovati će poprilično tekuće. Ne brinite hlađenjem će se nadjev stisnuti.

Tortu ohladite na sobnoj temperaturi pa je onda preko noći ostavite u hladnjaku.

Sljedećeg dana sa sokom preostalim od kompota skuhaite preljev za tortu prema uputstvima na vrećici.

Ostavite da se preljev stisne pa poslužite.