

Sladoled torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 12 žumanaca
- 300 g šecera
- 3 vanilin šecera
- 1/2 limuna
- 100 g šlaga
- 1,5 dl vode
- 250 g margarina

Preliv za kore:

- 1 l mleka
- 2 vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga

- 3 dl gazirane vode

Priprema

Umutiti 12 belanaca, dodati šecer, brašno i prašak za pecivo. Ispeci od ovog 6 kora u tepsiji obima 24cm. (ja posebno mutim 2 belanca, 2 kašike šecera, 2 kašike brašna i na vrh male kašičice praška za pecivo i pecem tako 6 kora), gotova je kora kad blago požuti. FIL: Umutiti 12 žumanaca sa 300 g šecera i 3 vanilin šecera i kuvati na pari kad se skuva i ohladi dodati jedan umucen margarin, dodati umucen 100 g šlaga sa 1, 5 dl mleka i dodati koru i sok od 1/2 limuna. Kore prvo potapati u 1 l mleka gde je dodat jedan vanilin šecer, pa filovati. Umutiti 200 g šlaga pa ukasiti tortu. Najbolje je ostaviti preko noci da se dobro rashladi u frižideru.

Savet