

Ledena dolina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kora:

- 12 belanca
- 600 g šecera
- 2 kašike sirceta
- 1 prstohvatsoli

Preliv:

- 200 g cokolada
- 1/2 šoljice ulja

Fil 1:

- 12 žumanca
- 100 g šecera
- 2 pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 1 margarin
- 150 g prah šecera

Fil 2:

- 200 g šlag krema
- 200 ml mleka

Priprema

Kora: vrsto umutiti belanac sa šećerom, dodati prstohvat soli, na kraju sirce i mutiti još 5 minuta. Peci u veliki četvrtast pleh obložen pek papirom. Rernu zagrejati na 150 C staviti koru i smanjiti na 70 C i sušiti 1h i 15 minuta bez otvaranja rerne. Gotovu koru prececi na 2 dela. Preliv: rastopiti čokoladu i ulje na tihu vatru i time premazati obe kore.

Fil 1: u 100 ml mleka razmutiti žumance, puding, šećer i zakuvati u preostalo mleko. Kad se krem ohladi sjediniti sa umućenim margarinom i prah šećerom. Fil 2: čvrsto umutiti šlag kremu i hladno mleko.

Filovati: kora - fil1 – fil 2 – kora - fil 1 - fil 2 - po želji ukasiti šlagom i ukrasnim cveticima. Prijatno!

Savet