

Kremasto zadovoljstvo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 125 g seckanih oraha
- 1 kašika brašna

Fil:

- 5 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 750 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 4 kašike gustina
- 250 g margarina
- 1 vanilin šefer

Ostalo:

- oko 50gr listici badema
- voce po želji
- 2šlaga

Priprema

Kora: Umutiti belanca i šecer u cvrst sneg, zatim dodati seckane orahe i 1 kašiku brašna i to lagano promešati varjacom. Peci u plehu 25x35cm oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 170 stepeni.

Fil: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati malo mleka (od 750ml mleka), gustin, puding i vanilin šefer. Preostalo mleko zagrejati, kada provri dodati umucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne (par minuta). U ohlaeno dodati jedan margarin.

Koru iseci na pola. Filovati sledecim redom: kora, voce po želji (vocna salata iz konzerve, ananas, banane, jagode, višnje...), fil, kora, fil, listici badema. Na kraju tortu ukrasiti šlagom.

Savet