

Letnja kraljica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 2 kašikeulja
- 10 kašikašecera
- 3 kašikemlake vode
- 10 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 0,5 l mleka
- 7 kašikašecera
- 2 kesicepudinga sa ukusom jagode
- 300 g jagoda
- 100 g šlaga
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Za dekoraciju:

- 300 g malina
- 100 g šlaga

Priprema

Razdvojiti belanca od žumanca, pa ih penasto umutiti sa šećerom. Dodati žumanca, ulje, vodu, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro izmiksati, pa sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 C. Pleh je okrugli velicina 24 cm. Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šećerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Margarin i šećer u prahu penasto umutiti i sjediniti sa filom. Dodati umuceni šlag i seckane jagode. Staviti fil na tortu i ukrasiti šlagom i malinama.

Savet