

Mancmelou torta



Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 20 kašika šecera
- 1-2 kašike sirceta

Za fil:

- 10 žumanaca
- 350 g šecera u prahu
- 750 ml mleka
- 3 pudinga od vanile
- 1 kašika gustina
- 1 margarin
- 4 pakovanja mancmeloa

Potrebno je:

- 2 šlaga

Priprema

Umutiti koru od 10 belanaca, 20 kašika šecera i 1-2 kašike sirceta. Peci na umerenoj temperaturi (susiti).

Skuvati fil od 10 žumanaca, 250 g šećera u prahu, 3 pudinga od vanile, 1 kašike gustina, 750 ml mleka. Umutiti 1 margarin sa 100 g šećera u prahu i spojiti sa ohlaćenim filom.

Fil podeliti na dva dela, u jedan deo staviti izdrobljenu koru od četiri pakovanja mancmeloa (odvojiti koru od penastog dela), drugi deo ostaje žut.

Filovati kora, braon fil, penasti deo od mancmeloa, žuti fil pa šlag.