

Ledeni vetar



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 20 belanaca
- 60 kašika šecera
- 1 limun
- 4 kašice griza

Za fil:

- 20 žumanaca
- 300 g šecera
- 500 g putera
- 1,2 l mleka
- 200 g gustina
- 4 kesice vanilin šecera
- 3 kašike brašna

I još:

- 400 g kivija
- 400 g banana
- 400 g jagoda
- 5 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 15 kašika šecera. Mutiti dugo dok se šecer ne izgubi pod prstima. Dodati 1 kašiku soka od limuna. Umešati 1 kašičicu griza. Pleh obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Koru sušiti sat na 150 i posle još 30 minuta na 120 stepeni. Na isti nacin osušiti još 3 kore.

Umutiti 2 dl mleka, žumanca, gustin, brašno, šecer, vanil secer i zakuvati u zavrelo mleko. U hladnu kremu umutiti sa maslacem. Umutiti slatku pavlaku. Iseckati voce, banane preliti sa sokom od limuna. Filovati tortu: Kora, fil, voce slatka pavlaka...

Savet

Voe i kombinacije su razne...kao i koliina mere za voe su napisane okvirno ne morate ih se striktno pridržavati, prilagodite koliine i vrstu vašem ukusu.