

Torta ledena kraljica



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za korice:

- 24 belanaca
- 600 g šecera
- 3 kašike jabukovog sirceta

Za fil:

- 24 žumanaca
- 24 kašike šecera
- 6 kašike brašna
- 1,5 l mleka
- 4 kesice vanilin šecera
- 1 maslac
- 500 g šlaga
- 2 kesice pudinga od vanile

Voce:

- 4 banane
- 6-8 kivija
- manja konzerva ananasa

Priprema

Umutiti 8 belanaca u cvrst sneg, dodavati postepeno 200 g šecera i 1 kašiku sirceta. Peci koru 1 sat na 150 stepeni. Ispeci ovakve tri kore.

Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, dodati brašno i mleko i dva pudinga. Smesu lagano kuvati sve dok se ne zgusne. Kad je kuvano staviti da se ohladi. U ohlaenu smesu dodati umucen maslac i dobro umutiti. Voce iseckati na komadice.

Posebno umutiti šlag, pa filovati tortu sledecim redosledom. Kora, fil, šlag, voce i tako sve dok ne potrošite sastojke. Ja sam u svakom redu stavljala drugo voce. Odozgo ukrasiti ostatkom šlaga.

Savet

Prijatno!