

Vanilla torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **5** belanca
- **200** gšecera
- **1** kašikasirceta
- **1** prstohvatsoli

Fil:

- **500** mlmleka
- **5** kašikešecera
- **5** žumanca
- **5** kašikebrašna
- **4** kesicevanilin šecera
- **200** gprah šecera
- **250** gmargarina

Dekoracija:

- **250** gšlag krema
- **200** mlkisele vode

Priprema

vrsto umutiti belanca sa šecerom, na kraju dodati sirce i malo soli. Peci u okruglu tepsiju velicine 24cm. Rernu

zagrejali na 150 C, staviti tortu i sušiti jedan i po sat na 100 C.

U vrelo mleko skuvati posebno umucene žumanca, šecer i brašno, na kraju dodati vanilin šecer. Umutiti margarin i prah šecer, spojiti sa ohladjenim filom od mleka i žumanca.

Na ohlaenu koru staviti fil i dekorisati umucenim šlag kremom. Po želji na parce torte staviti slatko od jagoda.

Savet