

## **Sladoled torta**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15**belanaca
- **15** kašika šecera
- **12** kašikabrama
- **3** kašice prahka za pecivo
- **300** ml mleka

#### **Za fil:**

- **15** žumanaca
- **250** g šecera u prahu
- **250** g maslaca
- **100** g margarina
- **3** kesice vanilin šecera

#### **I još:**

- **100** g šlag krema od vanile
- **200** ml mleka

### **Priprema**

5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati 4 kašike brašna i 1 kašicu praška za pecivo. Lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (35x25), podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu i malo prohlaenu koru staviti na tacnu i preliti je sa 100 ml hladnog mleka. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Žumanca dobro umutiti sa 150 g prah šecera i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje, da se zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi. Maslac, margarin i 100 g prah šecera umutiti pa te dve mase izmešati.

Na tacnu staviti koru, preko fil (trecinu ukupne kolicine), opet koru pa fil...3 kore, 3 reda fila. Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**