

Vocna romansa



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 250 gšecera
- 1 lmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 16 kašikašecera
- 2 kesiceželatina
- 1 lsoka od jagoda
- 500 gocišcenih višanja
- 6 kašikagustina
- 5 dlslatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca penasto sa jednim prstohvatom soli, šecer postepeno dodavati i mutiti dok se ne istopi. ?etvrtasti pleh obložiti papirom za pecenje, isipati šne od belanaca i peci u prethodnoj zagrejanjoj rerni na 180' oko 25 minuta.

Krem od žumanaca: Mleko staviti da uzavri, umutiti žumanca sa šecerom (da pobeli) dodati puding od vanile. Promešati varjacom i isipati u provrelo mleko i kuvati do odre?ene gustine dok se fil ne zgusne. Fil ostaviti da se prohladi.

Želatin rastvoriti u vodi i ostaviti da nabubri. U mlakom filu od žumanaca umešati želatin lagano mikserom i ostavi ga i na hladnom da se fil stegne. Umutiti slatku pavlaku i polovinu umešati u ohla?en krem od žumanaca.

U šerpi staviti sok od jagoda sa očišćenim višnjama, gustin ramutiti u malo soka i dodati ga soku kada provri. Mešati varjacom dok se ne ukuva vocni žele i ne zgusne do određene gustine.

Filovati tortu: koru preseći vertikalno da se dobiju dve jednake kore. Prvu koru staviti na tacnu, premazati je žutim kremom, onda odozgo vocni želeom pa korom. Filovati opet kao prvu koru, na kraju ukrasiti vocnim želeom i ostatkom slatke pavlake. Tortu ostaviti u frižideru da se ohladi.

Savet

Vođna romansa je torta koja je pravo osveženje za vrele dane. Aromatiđna, sođna i sva se topi u ustima. Prijatno vam želim.