

Ledeni vetar



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **9** belanjaka
- **9 kašika** šecera
- **1 kašika** jabukovog sirceta

Krema:

- **9** žutanjaka
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice** vanili šecera
- **6 dl** mleka
- **1 kesica** vanili pudinga
- **3 kašike** gustina (škrobnog brašna)
- **150 g** margarina

I još:

- **500 ml** pavlake za šlag
- **2** banane
- **2** kivija

Priprema

Kora: beljanjke istuci u cvrst sneg i postepeno dodavati šecer i na kraju sirce. Peci u pecnici na 140 stupnjeva

oko 50 minuta.

Krema: 4 dl mlijeka staviti u lonac na vatru i unutra izmješati šećer. U posebnoj posudi žumanjke dobro pomješati sa 2 dl mlijeka, pudingom i gustinom. Kad se mlijeko malo ugrije sipati žumanjke i mješati par minuta dok ne dobijemo cvrstu kremu. Stavimo kremu na hlaenje.

Kad se sve dobro ohladilo u kremu stavimo margarin i mikserom dobro smiksamo. Posebno u vecoj posudi napravimo cvrsti šlag. Banane i kivi narežemo na kolutice. Koru prerežemo na 3 djela. Slažemo ovim redosljedom: kora, krema, banane, šlag, kora, krema, kivi, šlag, kora, krema, banane, šlag.

Savet

Možete kombinirati voe koje vama odgovara.. izvrsno se paše i sa jagodama... :-)