

Bela kraljica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **300** gšecera
- **1** kašikasirce
- **2**vanilin šecera

Fil:

- **6**žumanca
- **250** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **1**puding od vanile
- **6** kašikabrašna
- **5** dlmleka
- **250** gputera
- **2**banane
- **100** gbele cokolade

Dekoracija:

- **200** gšлага
- **2** dlkisele vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, zatim dodavati vanilu i sirce, pa postepeno dodavati šecer muteci sve vreme dok se ne dobije cvrst šam. Tepsiju prekriti papirom za pecenje, sipati u nju pripremljenu smesu i peci 60 minuta u rerni zagrejanoj na 170 stepeni. Posebno sjediniti žumanca, vanilu, šecer, 1 dl mleka, puding i brašno, te umutiti mikserom. Preostalo mleko staviti da se kuva dok ne prokljuca, pa sipati u njega smesu od žumanaca. Nastaviti kuvanje mešajuci sve vreme dok se ne zgusne.

Puter penasto umutiti, pa ga sjediniti sa ohlaenim filom i izmiksati. Na kraju dodati seckane banane i rendanu belu cokoladu, te polako promešati.

Pecenu i ohlaenu koru premazati pripremljenim filom.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i rasporediti po filu.

Savet