

Bela torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 l mleka (za prelivanje kore)
- 2 vanil šecera

Fil:

- 7 žumanaca
- 7 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 vanil šecer
- 1 puding sa ukusom slatke pavlake
- 250 g prah šecera
- 1 maslac ili margarin
- 1/2 l mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati brašno i prašak za pecivo. Kora se pece 20 min. na 200C. Prokuvati 1/2 l mleka i vanil šecer i preliti preko vrućeg testa. Ostaviti da se ohladi. Žumanca, šecer, brašno i puding umutiti sa 100 g hladnog mleka. 400 g mleka prokuvati i dodati masu od žumanaca uz neprekidno mešanje. Fil kuvati dok se ne zgusne. Penasto umutiti 1 maslac ili margarin sa 250 g prah šecera i sjediniti ga sa ohlaenim filom. Fil

premazati preko kore i ukrasiti šlagom.

Savet