

## **Ledena torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit**

- **7bjelanaca**
- **7 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- **150 mlmlijeka**
- **1vanilin šecer**

#### **Krema**

- **7žumanaca**
- **8 kašikašecera**
- **750 mlmlijeka**
- **1puding od vanilije**
- **4 kašikegustina**
- **1margarin**

#### **Za dekoraciju:**

- **500 mlslatke pavlake**

### **Priprema**

Umutiti bjelanca i šecer u cvrst snijeg, pa dodati brašno. Lagano izmješati, pa izliti u kalup obložen papirom za pecenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Peceni biskvit, dok je još topao, izbockati viljuškom, pa preliti toplim

mlijekom u koje smo dodali vanilin šefer. Biskvit ohladiti. Umutiti žumanca i šefer, pa dodati malo mlijeka, gustin i puding. Ostatak mlijeka prokuhati, pa dodati umucenu smjesu. Mutiti dok krema ne dobije gustinu, pa skloniti sa vatre. U ohlaenu kremu dodati omekšao margarin, pa sve dobro izmiksati. Na biskvit staviti kremu, pa sve premazati i dekorisati umucenim šlagom. Dobro ohladiti u frižideru.

### Savet