

Vocna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od vanile

Fil I:

- 15 žumanaca
- 200 g šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 250 g margarina

Fil II:

- 200 g šlaga
- 2 čaše kisele pavlake
- 1 dl hladnog mleka

Još je potrebno:

- 1 konzerva ananasa
- 8 kivija
- 200 g šlaga

- 2 dl hladnog mleka

Priprema

Umutite 5 belanaca sa 5 kašika šecera i jednim pudingom od vanile. Sipajte u četvrtast pleh, i tako ispecite još dve kore.

Fil I: žumanca i 3 pudinga razmutite u malo mleka, a u preostalo mleko sipajte 200 g šecera i stavite da provri. Kada provri sipajte razmucen puding i žumanca i skuvajte fil neprestano mešajući. Ohladite i u hladno dodajte umucen margarin.

Fil II: umutite 200 g šlaga sa 1 dl hladnog mleka. Dodajte kisele pavlake i promešajte kašikom. Sjedinjenu masu sipajte u gotov žuti fil i izmešajte varjačom da se dobro sjedine filovi.

Filujte: kora - fil - seckan ananas - fil, kora - fil - seckan kivi - fil, kora i fil. Okolo ukasite sa preostalih 200 g šlaga umucenih sa 2 dl hladnog mleka.

Savet