

Sladoled torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 6 kašika šecera
- 14 kašika oraha
- 1 kašika brašna
- na vrh noža praška za pecivo
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 4 kesice vanilin šecera
- 4 kesice šlaga

Priprema

Prvi deo: 6 žumanaca umutiti sa 6 kašika šecera. Dodati 1 kašiku brašna, na vrh noža praška za pecivo, 14 kašika mlevenih oraha i na kraju sneg od 6 belanaca. Sipati u namazan pleh posut brašnom i peci.

Drugi deo: Penasto umutiti 250 g butera sa 250 g šecera u prahu. Dodati jedno po jedno 6 žumanaca i 4 kesice vanilin šecera, pa i dalje mutiti.

Treci deo: Umutiti 4 kesice šlaga, pa jedan deo odvojiti i umešati u drugi žuti deo.

Preko prvog pecenog dela premazati žuti deo, a preko žutog dela šlag. Sa spoljne strane tortu premazati šlagom.