

Sladoled torta



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12** kašika šecera
- **12** kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- **12** žumanaca
- **300** g šecera
- 3 vanilin šecera
- **1/2** limuna
- **100** g šлага
- **1,5** dl vode
- **250** g margarina

Preliv za kore:

- **1** l mleka
- 2 vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **200** g šлага

- 3 dl gazirane vode

Preparacija

Umutiti 12 belanaca, dodati šefer, brašno i prašak za pecivo. Ispeci od ovog 6 kora u tepsiji obima 24cm. (ja posebno mutim 2 belanca, 2 kašike šecera, 2 kašike brašna i na vrh male kašicice praška za pecivo i pecem tako 6 kora), gotova je kora kad blago požuti. FIL: Umutiti 12 žumanaca sa 300 g šecera i 3 vanilin šecera i kuvati na pari kad se skuva i ohladi dodati jedan umucen margarin, dodati umucen 100 g šлага sa 1, 5 dl mleka i dodati koru i sok od 1/2 limuna. Kore prvo potapati u 1 l mleka gde je dodat jedan vanilin šefer, pa filovati. Umutiti 200 g šлага pa ukrasiti tortu. Najbolje je ostaviti preko noci da se dobro rashladi u frižideru.

Savet