

Šarena sladoled torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **24** kašike šecera
- **1** kašika sirceta

Fil:

- **1** mleka
- **8** žumanaca
- **2** pudinga od maline
- **2** pudinga od vanile
- **8** kašika šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** šlaga
- **3 dl** vode

Priprema

Umutiti 8 belanaca sa 24 kašike šecera i 1 kašikom sirceta. Umucenu smesu staviti u pleh obložen papirom velicine 20x35cm. Rernu ugrijemo na 200 stepeni, staviti pleh pa temperaturu smanjimo na 100 stepeni i sušiti koru 2 sata. Za to vreme napraviti fil. Fil: U 1/2l mleka kuvati 2 pudinga od vanile. U 1/2l mleka kuvati 2 pudinga od maline Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera i kuvati na pari. Kad se žumanca skuvaju i ohlade dodati umecen margarin. Fil od žumanaca podeliti na dva dela, jedan deo dodati skuvan i ohladjen puding od vanile, a u drugi deo dodati skuvan i ohladjen puding od maline. Tortu filovati: Kora, fil od vanile, fil od maline. Umutiti 200g šlaga sa 3 dl vode i staviti preko fila od maline. Tortu ukasiti sa istopljenom crnom cokoladom i

istopljenom belom cokoladom u koju dodati malo soka od maline.

Savet