

Žuta torta sa šlagom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje okruglih kora za tortu
- 8 žumanaca
- 200 g šecera
- 400 g mleka
- 4,5 table želatina
- 100 g suvog groža
- 100 g rumu
- 100 g žege-bonbona
- 800 g slatke pavlake
- 6 kašika šecera u prahu

Priprema

Umešati žumanca i šecer, dodati mleko i kuvati na pari, neprestano mešajuci dok se krem ne zgusne, pa dodavati jednu po jednu tablu želatina. Skuvani krem pustiti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku sa šcerom a žege bonbone iseckati. U kuvani krem umešati suvo grožje, koje je pre toga bilo potopljeno u rum oko 3 sata, zatim dodati žege bonbone, šlag. Malo šлага ostaviti za ukpašavanje. Na dnu kalupa staviti jednu koru, pa krem, pa opet koru pa krem, tako dok se materijal ne utroši. Tortu staviti zajedno sa kalupom u frižider da se stegne. Kada se stegne, torta se prenese na tacnu i ukrasi preostalim šlagom i žege bonbonama.