

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 ruma
- 100 g žele-bonbona
- 800 g slatke pavlake
- 6 kašika šecera u prahu

Priprema

Umešati žumanca i šecer, dodati mleko i kuvati na pari, neprestano mešajući dok se krem ne zgusne, pa dodavati jednu po jednu tablu želatina. Skuvani krem pustiti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku sa šecerom a žele bonbone iseckati. U kuvani krem umešati suvo grože, koje je pre toga bilo potopljeno u rum oko 3 sata, zatim dodati žele bonbone, šlag. Malo šlaga 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 žele bonbonama.