

Sladoled torta (lešnik, vanila, karamela)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 7 jaja
- 130 g šećera
- 1/2 kašike sirceta

Za I fil:

- 7 jaja
- 5 kašika šećera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike gustina
- 1 kesica pudinga od vanile
- 6 dlmleka
- 250 g margarina (sa ukusom slatke pavlake)
- 120 g šećera u prahu
- 100-150 g prženih, mlevenih lešnika

Za II fil:

- 2 kesice pudinga (sa ukusom karamele)
- 5 dlmleka
- 100 g šećera
- 125 g margarina (sa ukusom slatke pavlake)

Ostalo:

- 3 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca, pa postepeno dodati šećer i sirce. Sve umutiti u cvrst sneg. Koru peci u rerni zagrejanj na 150 stepeni oko 20 minuta, pa zatim temperaturu smanjiti na 120 stepeni i peci još sat vremena. Za to vreme rernu ne otvarati.

Umutiti žumanaca sa šećerom, pa dodati brašno, gustin, puding i 1 dl mleka. Zatim sve to (kao puding) ukuvati u 1/2 l mleka. Ostaviti fil da se ohladi. Kad se ohladi sjediniti ga sa margarinom koji je prethodno penasto umucen sa šećerom u prahu. Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje žut, a u drugu polovinu dodati prženi, mleveni lešnik.

Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga od karamele. U ostatak mleka dodati 100 g šećera i staviti da prokljuca, pa ukuvati puding. U još vruc puding dodati margarin, pa promešati da se otopi. Ostaviti da se hladi. Kad se prohladi puding mutiti mikserom da se dobije kremasti fil, a pritom i da se sasvim ohladi.

Na koru prvo namazati fil sa lešnikom. Preko tog fila namazati žuti fil i na kraju fil sa ukusom karamele.

Umutiti slatku pavlaku, pa premazati celu tortu.

Savet