

Lions torta



Sastojci

Potrebno je:

- 1,2 l mleka
- 600 g šecera
- 250 g lions napolitanki
- 200 g mlevene plazme
- 100 g petit ber keksa
- 250 g šlaga od vanile
- 500 g šlag pene
- 4 kesice želatina
- 20 kašika vode

Priprema

Mleko sa šecerom staviti da se kuva, a u posebnu posudu rastopiti zelatin i hladnu vodu.

Želatin sipati u provrelo mleko i ostaviti jos 5-6 minuta na vatri. Šerpu sa mlekom i želatinom staviti u zamrzivac 90 minuta.

U plasticnu vanglicu staviti šlag penu i dodati mleko iz zamrzivaca i mutiti mikserom 10 minuta.

Ovu masu podeliti u 3 dela. U 1 deo staviti lions napolitanke, u 2 deo staviti mlevenu plazmu, a 3 deo ostaje beo.

Dublji pleh obložiti folijom i re?ati 1, 3 pa 2 deo.

Odozgo nare?ati keks natopljen mlekom i staviti u zamrzivac da se stegne.

Kad se steglo prevrnuti na tacnu i odozgo staviti krem šlag od vanile