

Trobojna sladoled torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 12 kašikašecera
- 1 kašikasirceta

Za fil:

- 1 mleka
- 6 kašikašecera
- 1 kesicacoko pudinga
- 1 kesicavanilin pudinga
- 1 kesicapudinga od maline
- 2 margarina
- 250 gšecera u prahu
- 6 žumanaca
- 200 gšlaga
- 2 dlkisele vode

Priprema

Belanca ulupati u cvrstu pena sa šecerom i sircetom. Rernu zagrejati na 160 stepeni. Smesu uliti u tepsiju koju smo namazali mašću i posuli brašnom. Staviti da se pece, nakon 10 minuta temperaturu smanjiti na 100 stepeni i sušiti koru oko 60-90 minuta. 1 l mleka podeliti na 3 dela. U svaki deo dodati po 2 kašike šecera. Posebno skuvati svaki puding i ohladiti. Margarin izmiksati sa šecerom u prahu i dodati žumanca (žumanca se ne kuvaju). Smesu podeliti na tri dela. Jednu trecinu pomešati sa cokoladnim, drugu sa vanilin, a treci deo sa

pudingom od maline. Dobro izmiksati. Šlag pomešati sa kiselim vodom i napraviti cvrtu penu. Finalni postupak: Kora-cokoladni fil - vanilin fil - fil od maline - šlag.

Savet