

Ledeni vetar



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **20** belanaca
- **60** kašika šecera
- **1** limun
- **4** kašičice griza

Za fil:

- **20** žumanaca
- **300** g šecera
- **500** g putera
- **1,2** l mleka
- **200** g gustina
- **4** kesice vanilin šecera
- **3** kašike brašna

I još:

- **400** g kivija
- **400** g banana
- **400** g jagoda
- **5** dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 15 kašika šecera. Mutiti dugo dok se šecer ne izgubi pod prstima. Dodati 1 kašiku soka od limuna. Umešati 1 kašičicu griza. Pleh obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Koru sušiti sat na 150 i posle još 30 minuta na 120 stepeni. Na isti nacin osušiti još 3 kore.

Umutiti 2 dl mleka, žumanca, gustin, brašno, šecer, vanil secer i zakuvati u zavrelo mleko. U hladnu kremu umutiti sa maslacem. Umutiti slatku pavlaku. Iseckati voce, banane preliti sa sokom od limuna. Filovati tortu: Kora, fil, voce slatka pavlaka...

Savet

Voće i kombinacije su razne...kao i količina mere za voće su napisane okvirno ne morate ih se striktno pridržavati, prilagodite količine i vrstu vašem ukusu.