

Sladoled torta sa limunom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **14** belanaca
- **20 kašika** šecera
- **9 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo

Za natapanje kora:

- **1/2** l mleka
- **6 kašika** šecera

Za fil:

- **1** l mleka
- **4** pudinga od vanile
- **2 kašike** brašna
- **1** margarin
- **250 g** šecera u prahu
- **2** limuna
- **200 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Penasto umutiti belanca, dodati šećer i mutiti dok se ne rastopi. Dodati brašno i prašak za pecivo i pažljivo sjediniti sve. Izliti u podmazan pleh i peći 20 minuta na 220 stepeni. Ohlaenu koru preseći horizontalno tako da se dobiju dve kore.

Skuvati puding, brašno i šećer sa mlekom i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti magrarin sa šećerom u prahu i dodati u ohlaen puding uz mucenje mikserom. U gotov krem izrendisati koru od dva limuna i iscediti sok.

Kore natopiti zaslaenim mlekom i folovati kremom. Na kraju tortu premazati umucenim šlagom.

Savet