

Ledeni breg



Sastojci

Kora:

- 250 g brašna
- 150 g šecera
- 80 g maslaca
- 4 jajeta
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 6 jaja
- 3 kašike šecera
- 400 g jagoda
- 80 g slatke pavlake
- 1 vanilin šećer

Priprema

Umutiti maslac, šećer i 4 žumanca. Dodati brašno, prašak za pecivo i sneg od belanaca. Peci u okruglom plehu.

Umutiti 6 žumanaca sa šećerom. Posebno umutiti slatku pavlaku i dodati umucena žumanca. Tome dodati vanilin šećer i sneg od 4 belanceta. Ovu masu podeliti i u jednu polovinu dodati očišćene jagode.

Ispecenu koru preseći na pola i obe dobro nakvasiti razvodnjenim likerom. Zatim izrezati kao pizzu. Dobijenim

delovima obložiti ciniju. U dobijeni oblik staviti mešavinu bez jagoda i staviti u friz da se stvrdne.

Izvaditi i dodati mešavinu sa jagodama. Ostaviti barem 8 sati da se zamrzne. Izvaditi iz kalupa i servirati.