

Sladoled torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **3 kašice** praška za pecivo
- **300 ml** mleka

Za fil:

- **15** žumanaca
- **250 g** šecera u prahu
- **250 g** maslaca
- **100 g** margarina
- **3 kesice** vanilin šecera

I još:

- **100 g** šlag krema od vanile
- **200 ml** mleka

Priprema

5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati 4 kašike brašna i 1 kašicicu praška za pecivo. Lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (35x25), podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Pecenu i malo prohladenu koru staviti na tacnu i preliti je sa 100 ml hladnog mleka. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Žumanca dobro umutiti sa 150 g prah šecera i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje, da se zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi. Maslac, margarin i 100 g prah šecera umutiti pa te dve mase izmešati.

Na tacnu staviti koru, preko fil (trecinu ukupne kolicine), opet koru pa fil...3 kore, 3 reda fila. Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

Savet