

Sladoled torta a la baka



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 25 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 5-6 kesica vanilin šecera
- 1 l mleka
- 200-300 g krem šlaga od vanile

Priprema

Kore: umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera i 4 kašike brašna. Peci 3 ovakve kore, pa kada se ohlade preliteri sa vrelim mlekom, skuvanim sa 3 kašike šecera i 2 vanile. Kore preliterati polako da bi lepo upile svu kolicinu mleka.

Fil: skuvati fil od 12 žumanaca, 12 kašika šecera i 3-4 kesice vanile na pari ili u mikrotalasnoj (mnogo je brže). U hladan fil dodati umucen margarin i 50-60 g umucenog krem-šlaga.

Tortu prefilovati i ukrasiti preostalim umucenim krem-šlagom.