

Bela kraljica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanca
- **300** g šecera
- **1** kašikasirce
- **2** vanilin šecera

Fil:

- **6** žumanca
- **250** g šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** puding od vanile
- **6** kašikabrašna
- **5** dlmleka
- **250** g putera
- **2** banane
- **100** g bele cokolade

Dekoracija:

- **200** g šlaga
- **2** dl kisele vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, zatim dodavati vanilu i sirce, pa postepeno dodavati šecer muteci sve vreme dok se ne dobije cvrst šam. Tepsiju prekriti papirom za pecenje, sipati u nju pripremljenu smesu i peci 60 minuta u rerni zagrejanj na 170 stepeni. Posebno sjediniti žumanca, vanilu, šecer, 1 dl mleka, puding i brašno, te umutiti mikserom. Preostalo mleko staviti da se kuva dok ne prokljuca, pa sipati u njega smesu od žumanaca. Nastaviti kuvanje mešajuci sve vreme dok se ne zgusne.

Puter penasto umutiti, pa ga sjediniti sa ohlaženim filom i izmiksati. Na kraju dodati seckane banane i rendanu belu cokoladu, te polako promešati.

Pecenu i ohlaženu koru premazati pripremljenim filom.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i rasporediti po filu.

Savet