

Letnja oluja



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **8** belanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **4 kašike** griza

Za fil:

- **8** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** putera
- **200 g** šlaga
- **4** kivija
- **200 g** ananasa
- **2** banane

Priprema

Penasto umutiti belanca sa prah šecerom, pa dodati griz. Masu podeliti na pola, pa ispeci dve kore u zagrejanj rerni na 150 stepeni. Žumanca i puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostatak staviti šecer i kuvati. U vrijuce mleko dodati puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Margarin penasto umutiti i sjediniti sa filom, pa dodati seckano voce i filovati obe korice. Preko staviti umuceni šlag.

Savet