# *Ledeni vetar (2)*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **350** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **15**jaja
- **1 l**mleka
- **55 kašika**šecera
- **3 kašike**sirceta
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**pudinga od slatke pavlake
- **1 l**slatke pavlake
- **1**margarin (sa ukusom vanile)
- **4**veca kivija
- **3**vece banana
- **10**vecih jagoda

## Priprema

Ukljuciti rernu na 150 stepeni. Pravimo 3 kore. Za svaku ce nam trebati po 5 belanaca sobne temperature, 1 kašika sirceta i 15 kašika šecera. Koru pripremamo tako što odvojimo 5 belanaca, pažljivo, a žumanca stavljamo u drugi posudicu, od kojih cemo kasnije napraviti fil. U belanca dodamo 1 kašiku sirceta i krenemo da mutimo maksimalnom brzinom. Pa dodajemo uz konstantno mucenje po malo šecera i mutimo. Kada se otopi šecer mutiti još 2-3 minuta.

Pleh obložiti papirom za pecenje, sipati umucenja belanca, lepo oblikovati. Staviti u rernu i smanjiti na 120 stepeni i peci 80 minuta. Bez otvaranje rerne. Zatim iskljuciti i ostaviti koru još 30 minuta da se hladi zajedno sa rernom. Kada završimo sa jednom korom, odlepimo je pažljivo od papira i okrenemo naopako, prekrijemo krpom i pravimo preostale dve kore po istom principu. (za svaku koru rerna se greje prvo na 150 stepeni, pa se smanjuje na 120 stepeni.)

Kada stavimo i trecu koru u rernu, pravimo fil. Fil cemo napraviti tako što cemo pomešati 15 žumanca, 10 kašika šecera, 6 kašika brašna, 4 kašike pudinga od slatke pavlake sa 300 ml mleka. Lepo sjediniti kašikom. Zatim ostatak mleka (700 ml) stavimo da provri na tihoj vatri. Kada provri dodamo prethodnu smesu, i dobro mešamo da se ne naprave grudvice i da se lepo zgusne. Kuvati fil 10-15 minuta uz stalno mešanje, pa skloniti sa vatre i ostaviti ga da se skroz ohladi. Kada se skroz ohladi, ulupamo posebno margarin, pa dodamo mu pola fila, umutimo pa dodamo ostatak fila, lepo sjedniti.

Umutiti slatku pavlaku. Voce iseci na tanke listice. Kao na slici.

Kada smo sve završili, krecemo reanje sastojaka. Kora - fil - jagode - slatka pavlaka - kora - fil - banane - slatka pavlaka - kora - fil - kivi - slatka pavlaka.

Pre služenja tortu dobro ohladiti. Najbolje je da se sprema jedan dan ranije. Zbog kora torta ispadne jako velika. :)

Preporucujem je svima koji vole slatke, kremaste, vocne i socne torte. :)

## Savet

Treba dosta vremena da se ovo udo od torte napravi, ali vredi svaki sat. :) Priajtno! :)