

Sladoled torta (17)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **16 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **18** žumanaca
- **350 g** šecera kristala
- **250 g** maslaca

Za prelivanje kora:

- **2,5 dl** mleka
- **3 kašike** šecera kristala
- **5 kesica** vanilin šecera

Za šlag:

- **300 g** šlaga u prahu
- **2-2,5 dl** hladne vode

Priprema

Pripremiti 3 komada pek-papira, nešto većih dimenzija od veličine pleha 35x25 cm. Na papir staviti pleh navedenih dimenzija i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu ce se sipati masa za koru.

Odvojiti belanca od žumanaca – belanca u posudu za mucenje, a žumanca odmah stavljati u loncic sa duplim dnom za kuvanje fila na pari.

Žumancima dodati šećer i malo umutiti mikserom, da žumanca pobele.

Staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 10-12 minuta na umerenoj temperaturi. Prekriti prozirnou folijou da se ne uhvati korica po vrhu i ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šećera i sve dobro umutiti.

Iskljuciti mikser i dodati brašno i prašak za pecivo, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti.

Masu ravnomerno raspoređivati na pek papire lopaticom do iscrtanih kontura.

Na prevrnut pleh većih dimenzija pažljivo prevuci prvi pek papir sa razvucenom masom i peci jednu po jednu koru, oko 4 minuta na 160 °C.

Pažljivo skinuti pek papir sa prohladenih kora i ponovo ga iskoristiti za pecenje sledecih kora. Od ove mase ispekla sam 7 korica.

Penasto umutiti maslac sobne temperature, pa mu postepeno dodavati ohlaen fil od žumanaca, uz mucenje i dodavanje fila, dok se sve dobro ne sjedini.

Mleko sa šećerom i vanilin šećerom zagrejati do vrenja. Preliti prvu koru sa par kašika vrelog slatkog mleka i sacekati da malo upije mleko, a i ohladi se, kako toplota ne bi rastopila fil.

Naneti osminu fila na koru i ravnomerno ga rasporediti (7 delova za 7 kora i osmi deo za premazivanje bocnih stranica).

Postupak ponavljati za filovanje svake kore. Na kraju saseci malo ivice, da se torta pravilno oblikuje.

Celu tortu, odozgo i okolo, premazati filom.

Umutiti šlag sa hladnom vodom i premazati tortu sa strana i odozgo.

Za ukrašavanje torte iskoristiti ostatak šlaga.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji u frižideru.

Savet

Torta za sve prilike i za sva godišnja doba, bez obzira na svoje ime...