

Sladoled torta (4)



Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 1 vanilin šecer
- 1/2 l vrelog zaslaenog mleka sa 2-3 kašike šecera

Fil:

- 12 žumanaca
- 14 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1/2 l mleka
- 1 margarin

Za odozgo:

- 2 umucena šlaga.

Priprema

Kore: 12 belanaca, 12 kašika šecera, 12 kašika brašna i 1 vanilin šecer. Od ove mase pece se 6 korica u okruglom plehu. Mutiti po 2 belanca, 2 kašike šecera, 2 kašike brašna i malo vanil šecera.

Ohlaene kore, natopiti sa 1/2 litre vrelog zaslaenog mleka.

Fil: 12 žumanaca, 14 kašika šecera, 8 kašika brašna i 1/2 litre mleka. Sve se kuva. Umutiti 1 margarin i sjediniti

sa hladnim filom.

Filovati kore, a odozgo tortu premazati sa 2 umucena šlaga.