Torta šarenica

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **16**belanaca
- **16 kašika**šecera
- **16 kašika**brašna
- **2 kasice**praška za pecivo

Fil:

- **16**žumanaca
- **3 kesice**puding vanila
- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**sušene papaje
- **200 g**sušeni pamelo
- **500 g**šlag
- **4 dl**mineralne vode
- **250 g**margarina

Priprema

etri belanceta odvojimo od žumanaca, u ciniju spremimo cetri kašike šecera u drugu posudu cetri kašike brašna izmešamo sa pola praška za pecivi.

Belanca lupamo u cvrst sneg postepeno dodavajuci šecer, na kraju smanjenom brzinom dodamo i brašno sa praškom za pecivo i mešamo da se sjedini. U pleh obložen pek papirom sipamo smesu i pecemo na 180C oko 15 minuta. Ovaj postupak ponavljamo još tri puta. Ukupno nam trebaju cetri kore.

Kada kora porumeni vadimo iz rerne.

U žumanca umešamo šecer i vanilin šecer sipamo malo mleka i mešamo da se šecer istopi dodamo i puding i ponovo promešamo da se lepo sjedini da nestanu grudvice. Preostalo mleko stavimo da se kuva. Kada provri ukuvamo puding izumanca uz neprekidno mesanje dok nekrenu mehurici i sklonimo sa šporeta.

Ohlaeni fil, izmiksamo sa omekšalim margarinom.

Kašikom umešamo na kockice seckano južno voce.

Šlag izmiksamo sa mineralnom vodom. Pristupamo filovanju, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Završavamo šlagom i dekorišemo po sopstvenom ukusu.

Savet

Umesto suvih vokica može se koristiti i žele bonbone.