

Ledeni vetar (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време priprave: **180** min

Sastojci

Kora:

- **18** belanaca
- **900 g** šecera
- **3 kašike** sirceta

Fil:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **7 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **600 ml** mleka
- **400 ml** slatke pavlake
- **400 g** krem šlaga
- **500 g** jagoda
- **500 g** kivija
- **3** vece banane

Priprema

Umutimo šest belanaca sa šest kašika šecera i pri kraju dodamo kašiku sirceta. Smesu razporedimo po plehu obložen pek papirom.

Pecemo na 100 C oko sat vremena. Isti postupak ponovimo još dva puta.

U šerpu sipati 500ml mleka i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutimo žumanca sa šećerom i vanilin šećerom 100ml mleka i brašnom, promešamo da dobijemo glatku smesu bez grudvica. Smesu sipamo u ključavo mleko i kuvamo na umerenoj temperaturi uz neprekidno mešanje dok se ne zgusne. Skuvani fil ostaviti da se prohladi, a potom ga umutiti sa omekšalim margarinom.

Prvu koru premazati trecinom fila rasporediti preko njega kolutove banane i premazeti ga polovinom od izlupane slatke pavlake.

Prekloputi drugom korom, koru premazeti sa drugom tecinom fila i reati kolutove od jagoda i preko rasporediti drugu polovinu skatke pavlake.

Preklopimo sa trecom korom premazati ostatak fila rasporediti kolutove kivija.

Krem šlag umutiti po uputstvu sa kesice i njime premazati tortu. Ukrasiti po želji.

Savet

Ova torta je jako sona i osvežavajua! Služimo je razhlaenu.