

Žuta torta sa žele bombonama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- **12** belanca
- **12 kašike** šecera
- **6 kašike** brašna
- **6 kašike** griza
- **3 kašice** praška za pecivo

Preliv za kore:

- **200 ml** mleka
- **2 kašike** šecera

Fil:

- **12 komada** žumanca
- **1 l** mleka
- **2 kesice** puding vanila
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** šarenih žele bombona

Ostalo

- 200 g šlaga

Priprema

Od potrebnih sastojaka za kore napraviti tri kore. Za jednu koru se mute 4 belanca sa 4 kašike šecera. Dodaju se dve kašike brašna pomešane sa jednom kašicicom praška za pecivo i na kraju se dodaju dve kašike griza. U tepsiju 22x33cm staviti papir za pečenje, a preko njega sipati smesu. Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 10 minuta. Na isati nacin napraviti još dve kore.

Ugrejati mleko i šecer za preliv, mešati dok se šecer ne istopi. Preliti vrućim mlekom kore i ostaviti ih da upiju mleko dok se sprema fil.

Žumanca izmutiti sa 200 ml mleka, dodati dve kesice pudinga od vanile. U šerpu staviti preostalih 800 ml mleka sa šecerom. Kada počne da vri ukuvati puding sa žumancima. Kuvati ko 5 minuta dok se ne zgusne.

Ostaviti fil da se ohladi. Magrarin izmutiti pa ga sjediniti sa ohlaženim filom i na kraju dodati mleka u prahu. Isključiti mikser i kašikom umešati iseckane žele bombone. Podeliti fil na tri dela i nafilovati kore.

Izmutiti šlag i rasporediti ga preko cele torte.

Savet