

Ledeni vetar (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** alkoholnog sirceta

Za fil:

- **9** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **600 ml** mleka
- **6 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera

Ostalo:

- **2** vece banane
- **200 g** malina
- **3** veca kivija
- **200 g** šlaga
- **300 ml** mleka

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom. Mutiti dok se šećer ne otopi. Dodati i sirce. Usuti u pleh od rerne (30x30cm), obložen papirom za pečenje i staviti u rernu zagrejanu na 150C. Smanjiti na 120C i peći 80 minuta. Zatim isključiti rernu i tako ostaviti još 30 minuta, da se hladi zajedno sa rernom. Izvaditi iz rerne, odvojiti od papira i preseći da se dobiju tri kore (30x10cm).

Žumanca umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, dodati brašno i 150ml mleka. To usuti u 450ml zagrejanog mleka i zakuvati kašicu. Dobro je ohladiti i pomešati sa umućenim margarinom.

Voce ocistiti i iseci. Šlag umutiti sa mlekom. Na tacnu staviti koru, trecinu fila, banane, trecinu šlaga, koru, trecinu fila, maline, trecinu šlaga, koru, trecinu fila, kivi, trecinu šlaga. Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa ukasiti šlagom. Uživajte!

Savet