

Lazareva rožendanska torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** mleka za kvašenje kora

Za vanil fil:

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

Za šlag fil:

- **200 g** šlaga
- **300 ml** mleka

Ostalo:

- **300 g** malina

- **200 g**šlaga
- **300 ml**kisele vode
- **maloboje** za kolace

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo pa dobro izmešati drvenom varjacom.

Usuti u pleh od rerne (30x30cm), obložen papirom za pečenje.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, ohladiti pa 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 na sobnoj temperaturi i pomešati sa umućenim margarinom.

Maline oprati i ocediti. Šlag umutiti sa mlekom.

Na tacnu staviti koru i pokvasiti je mlekom (oko 70ml mleka).

Staviti trećinu vanil fila pa maline (trećinu ukupne kolicine).

Preko malina premazati šlag (trećinu ukupne kolicine). Preko šlaga druga kora.... tri kore, tri reda vanil fila, tri reda malina, tri reda šlag fila.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa ukasiti šlagom umućenim sa kiselom vodom. Možete šlag bojiti ili ne, po izboru. Uživajte u fantastičnom ukusu!

Dok ja da uslikam presek ili parce, samo je ovo ostalo. :)

Savet

Može da se stavi i malo više malina, do 500g.