

Vocna Torta Ledeni Vetar



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **300 g** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **3 kašike** jabukovog sirceta

Za fil:

- **18** žumanca
- **9 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **7 kašika** brašna
- **600 ml** mleka
- **250 g** margarina

Ostalo:

- **400 g** šlag krema
- **po potrebi** banane
- **po potrebi** jagode
- **po potrebi** kivi

Za dekoraciju:

- 500 gšlaga
- 400 mlmleka

Priprema

Žumanca odvojite od belanaca. Predhodno dobro umutite belanca sa prstohvatom soli. Dodajte postepeno 100g šecera, 1kesicu vanilin šecer i 1 kašiku jabukovog sirceta. etvrtasti kalup od šporeta obložiti masnim papirom, predhodno obeležiti na belom papiru promere 24x35cm. Na masnom papiru isipati umucenu masu od belanaca. Rernu zagrejati na 200 stepeni, zatim smanjiti na 150 stepeni 60 minuta peci kora. Ponoviti postupak za ostale dve kore. Trebaju tri iste kore.

Fil: Umutite 18 žumanaca sa 9 kašike šecera, 2 kesice vanilin šecer da pobebe, zatim dodajte 7 kašika brašna sa malo mleka. Ostak mleka stavite na vatri da provri. U provrelo mleko sipajte masu od žumanaca, neprestano mešajte dok se masa ne zgusne. Fil ostavite da se ohladi, u hladan fil umutite margarin. Fil podelite na tri dela. Šlag krem umutite sa mlekom - podelite ga na dva jednaka dela. Voce ne seci odmah da se ne osuši. Kada krenete sa filovanjem kora tada seci voce na kolutove i reati na filu.

Finalni postupak torte: Prva kora - fil od žumanaca - banane na kolutove - 200g šlag krema. Druga kora - fil od žumanaca - jagode - 200 g šlag krema. Treca kora - fil od žumanaca - kivi isecen na kolutove. Dekoracija: Umucenim šlagom ukasite celu tortu po svojoj želji.

Savet

Tortu ukasite šlagom, ili po želji. Pripremite šlag prema upustvu na kesici. Tortu dobro ohladiti, najbolje je da prenoi na hladnom ili u frižideru. Tako e se ukusi torte spojiti i sjediniti u neodoljivo kremastu tortu. Torta je velika i izdašna je, pogodna za sve prilike i veselja.