

Ledena torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- oko 1 kg šecera
- 1 kašika sirceta
- 6 kašika brašna
- 800 ml mleka
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 1 kesica šlaga
- 200 g mlevenih oraha
- šlag za odozgo

Priprema

Kora: 12 belanaca dobro umutiti, pa dodati 500 g šecera i na kraju 1 supenu kašiku sirceta. Koricu peci 1 h na 150 stepeni.

Fil: 12 žumanaca, 12 kašika šecera umutiti i dodati 6 kašika brašna i to skuvati u 800 ml mleka i ohladiti. Posebno umutiti 250 g margarina i 100 g šecera u prahu. U trecoj posudi posebno umutiti 1 kesicu šlaga.

Kada se fil ohladi, sastaviti masu i podeliti na 2 dela.

U prvom delu dodati 200 g mlevenih oraha, a drugi deo ostaje žuti.

Filovanje: kora, fil od oraha, žuti fil i šlag.