

Torta ledeni vetar



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

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

Još:

- **400 g** slatke pavlake
- **1 do 2** banane
- **2** kivija
- **10** jagoda

Priprema

Belance umutiti u cvrst sneg pa dodavati po malo šecer i mutiti 15 do 20 minuta da se šecer otopi zatim dodati kašiku sirceta. Tepsiju od šporeta obložiti pek papirom istresti smesu i ravnomerno poravnati. Staviti koru u

rernu koju ugrejemo na 150°C, cim se stavi kora smanjiti temperaturu na 120°C i peci-susiti koru 80 minuta iskljuciti rernu, a koru ostaviti još 30 minuta u zatvorenoj rerni. Koru izvaditi iz tepsije odvojiti pek papir i seci na tri jednake lente.

U 150 ml mleka razmutiti šecer, brašno i žumanca i skuvati fil u ostatku mleka 450 ml. Gotov fil ohladiti te mu dodati margarin sobne temperature i dobro izmiksati.

Umutiti slatku pavlaku, a voce iseci na tanke kriške. Filovati tortu na sledeci nacin. Kora - fil - banane - slatka pavlaka - kora - fil - jagode - slatka pavlaka - kora - fil - kivi - slatka pavlaka. Tortu dekorisati po želji.

Savet

Torta može da se dekoriše šlagom i jagodama umoenim uokoladu.