

Torta ledeni vetrar



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **9** belanaca
- **300** g šecera
- **1** kašikasirceta

Za fil:

- **9** žumanaca
- **6** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **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 šefer i mutiti 15 do 20 minuta da se šefer otopi zatim dodati kašiku sirceta. Tepsiju od šporeta obložiti pek papirom istresti smesu i ravnomerne 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 šećer, 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 voće iseci na tanke kriške. Filovati tortu na sledeći 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 u okoladu.