

## *Ivancicina torta*



## **Sastojci**

### **Kora:**

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 300 ml vrelog mleka

### **Fil I:**

- 800 ml mleka
- 3 pudinga od maline
- 9 kašika šecera
- 1 margarin (puter)

### **Fil II:**

- 200 ml mleka
- 4 kašike griza

### **Fil III:**

- 0,5 litara mleka
- 3 kašike brašna
- 5 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 125 g margarina

## **Glazura:**

- šlag

## **Ostalo:**

- maline
- keks

## **Priprema**

Ispici u vecem plehu koru od belanaca, šecera, brašna i praška za pecivo. Izvaditi na poslužavnik i preliti vrelim mlekom.

Skuvati puding i ohladiti. Umutiti margarin i dodati u njega fil.

Skuvati mleko sa grizom i ohladiti.

Umutiti žumanca, brašno i vrlo malo vode. Šecer sipati u mleko i kad provri zakuvati cicvaru. Ohladiti.

Umutiti margarin i dodati fil u njega.

Fil II i III spojiti u jedan.

Tortu filovati na sledeci nacin: Kora, I fil, keks namocen u sok od smrznutih malina, maline preko keksa, spojen fil griz/cicvara. Odozgo šlag.