Sladoled torta sa vocem



Sastojci

Za tri kore od po:

- 6 belanaca
- 6 kašike šecera
- 1 puding od vanile

Fil I:

- 1 l gustog soka od jagode
- 6 pudinga od jagode
- 1 margarin

Fil II:

- 18 žumanaca
- 18 kašika šecera
- 1 margarin

Ostalo:

- 500 ml slatke pavlake
- 1 kg maline ili jagode

Priprema

Kore: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašike šecera i dodati 1 puding od vanile. Ispeci 3 takve kore.

Fil I: U 1 l gustog soka od jagode, skuvati 6 pudinga od jagode. U ohlaen puding, dodati 1 margarin umucen sa prah šecerom.

Fil II: 18 žumanaca, 18 kašika šecera, skuvati na pari i u ohlaen, dodati 1 margarin umucen sa prah šecerom. Pomešati oba fila i dobro ih uraditi mikserom.

Posebno umutiti slatku pavlaku.

Filovati: Kora, fil, voce, slatka pavlaka, kora...i tako dok se ne utroši materijal. Odozgo ukrasiti vocem i slatkom pavlakom.