

Vocna fantazija



Sastojci

Za tri kore od po:

- 4 belanca
- 2 žumanca
- 5 kašika šecera
- 1,5 kašika brašna
- 5 kašika mlevenih oraha

Za fil I:

- 1 puding od vanile
- 1/2 l mleka
- 2 kašike gustina
- 250 g margarina
- 6 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 500 g MIX crvenog voca

Za fil II:

- 2 kesice šlaga

Za glazuru:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 4 belanca, sa 5 kašika šecera, dodati polako žumanca i brašno, pomešano sa orasima. Izliti u kalup obložen papirom za pecenje i peci oko 20 minuta na 200 stepeni. Ispeci 3 ovakve kore.

Skuvati puding, sa 1/2 l mleka i gustinom. Skloniti sa šporeta i odmah, dok je vruce dodati 50 g margarina. Mešati dok se ne sjedini i dobije lepa sjajna masa.

Skuvati na pari 6 žumanaca, sa 8 kašika šecera i ostaviti da se ohladi. Umutiti preostali margarin mikserom. Kada se sve ohladi, u margarin prvo dodati puding, pa žumanca. Masu dobro umutiti mikserom. Dodati voće i kašikom izmešati.

Umutiti 2 kesice šlaga.

Filovati: Kora, 1/2 fila, 1/2 šlaga, ponovo kora, 1/2 fila, 1/2 šlaga, pa kora.

Umutiti 2 kesice šlaga i premazati celu tortu. Ukrasiti po želji.