Vocni san



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 40 g želatina
- 8 dl vode
- 700 g šlaga
- 300 g mlevenog keksa
- 250 g napolitanki od limuna
- 300 g mešanog crvenog voca

Priprema

Sjediniti mleko i šecer, pa kuvati dok ne prokljuca. Želatin preliti sa 2 dl vode i ostaviti da nabubri. Prebaciti ga u kljucalo mleko i kuvati na umerenoj temperaturi 10 min. Potom skloniti sa ringle i ostaviti da se stegne.

Posebno umutiti šlag sa 6 dl vode. Sjediniti sa želiranom smesom i umutiti. Dobijenu smesu podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati mleveni keks, u drugi izmiksano voce, a u treci mlevene napolitanke od limuna.

U kalup za tortu naneti prvo sloj od keksa, zatim vocni fil i na kraju fil od napolitanki. Dekorisati po želji.