

Mlecna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 6 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike griza
- 1 kg sezonskog voca posuto sa 5-6 kašika šecera

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- vanil-šecer
- sirup od 200 g šecera

Priprema

Belanca umutiti sa 6 kašika šecera, dodati žumanca, griz i brašno. Peci u podmazanom pravougaonom plehu. Očišćeno voće posuto šecerom rasporediti preko ohlaenog testa. Od vrućeg mleka, 4 žumanca, 6 kašika šecera i brašna ukuvati krem. Kad se prohladi, dodati vanilin šecer i preliti preko voca. Ušpinovati 200 grama šecera i kap po kap sipati u sneg ulupan od četiri belanca. Premazati preko krema. Kolac ohladiti i služiti sutradan.