

## Ledena torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Biskvit

- 7 bjelanaca
- 7 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 150 ml mlijeka
- 1 vanilin šećer

### Krema

- 7 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 750 ml mlijeka
- 1 puding od vanilije
- 4 kašike gustina
- 1 margarin

### Za dekoraciju:

- 500 ml slatke pavlake

## Priprema

Umutiti bjelanca i šećer u cvrst snijeg, pa dodati brašno. Lagano izmješati, pa izliti u kalup obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Peceni biskvit, dok je još topao, izbockati viljuškom, pa preliter toplim

mlijekom u koje smo dodali vanilin šećer. Biskvit ohladiti. Umutiti žumanca i šećer, pa dodati malo mlijeka, gustin i puding. Ostatak mlijeka prokuhati, pa dodati umućenu smjesu. Mutiti dok krema ne dobije gustinu, pa skloniti sa vatre. U ohlaenu kremu dodati omekšao margarin, pa sve dobro izmiksati. Na biskvit staviti kremu, pa sve premazati i dekorisati umućenim šlagom. Dobro ohladiti u frižideru.

## **Savet**