Ledena dolina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanca
- **600 g**šecera
- **2 kašike**sirceta
- **1 prstohvat**soli

Preliv:

- **200 g**cokolada
- **1/2 šoljice**ulja

Fil 1:

- **12**žumanca
- **100 g**šecera
- **2**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **1**margarin
- **150 g**prah šecera

Fil 2:

- **200 g**šlag krema
- **200 ml**mleka

Priprema

Kora: vrsto umutiti belanac sa šecerom, dodati prstohvat soli, na kraju sirce i mutiti još 5 minuta. Peci u veliki cetvrtast pleh obložen pek papirom. Rernu zagrejati na 150 C staviti koru i smanjiti na 70 C i sušiti 1h i 15 minuta bez otvaranja rerne. Gotovu koru prececi na 2 dela. Preliv: rastopiti cokoladu i ulje na tihu vatru i time premazati obe kore.

Fil 1: u 100 ml mleka razmutiti žumance, puding, šecer i zakuvati u preostalo mleko. Kad se krem ohladi sjediniti sa umucenim margarinom i prah šecerom. Fil 2: cvrsto umutiti šlag kremu i hladno mleko.

Filovati: kora - fil1 – fil 2 – kora - fil 1 - fil 2 - po želji ukrasiti šlagom i ukrasnim cveticima. Prijatno!

Savet