

Sladoled torta (17)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **16** kašika šecera
- **16** kašika brašna
- **1** kesica praška za pecivo

Za fil:

- **18** žumanaca
- **350 g** šecera kristala
- **250 g** maslaca

Za prelivanje kora:

- **2,5 dl** mleka
- **3 kašike** šecera kristala
- **5 kesica** vanilin šecera

Za šlag:

- **300 g** šлага u prahu
- **2-2,5 dl** hladne vode

Priprema

Pripremiti 3 komada pek-papira, nešto vecih dimenzija od velicine pleha 35x25 cm. Na papir staviti pleh navedenih dimenzija i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu ce se sipati masa za koru.

Odvojiti belanca od žumanaca – belanca u posudu za mucenje, a žumanca odmah stavljati u loncic sa duplim dnom za kuwanje fila na pari.

Žumancima dodati šefer i malo umutiti mikserom, da žumanca pobele.

Staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 10-12 minuta na umerenoj temperaturi. Prekriti prozirnom folijom da se ne uhvati korica po vrhu i ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera i sve dobro umutiti.

Iskljuciti mikser i dodati brašno i prašak za pecivo, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti.

Masu ravnomerne rasporeivati na pek papire lopaticom do iscrtanih kontura.

Na prevrnut pleh vecih dimenzija pažljivo prevuci prvi pek papir sa razvucenom masom i peci jednu po jednu koru, oko 4 minuta na 160 °C.

Pažljivo skinuti pek papir sa prohlaenih kora i ponovo ga iskoristiti za pecenje sledećih kora. Od ove mase ispekla sam 7 korica.

Penasto umutiti maslac sobne temperature, pa mu postepeno dodavati ohlaen fil od žumanaca, uz mucenje i dodavanje fila, dok se sve dobro ne sjedini.

Mleko sa šecerom i vanilin šecerom zagrejati do vrenja. Preliti prvu koru sa par kašika vrelog slatkog mleka i sacekati da malo upije mleko, a i ohladi se, kako toplota ne bi rastopila fil.

Naneti osminu fila na koru i ravnomerne ga rasporediti (7 delova za 7 kora i osmi deo za premazivanje bocnih stranica).

Postupak ponavljati za filovanje svake kore. Na kraju saseći malo ivice, da se torta pravilno oblikuje.

Celu tortu, odozgo i okolo, premazati filom.

Umutiti šlag sa hladnom vodom i premazati tortu sa strana i odozgo.

Za ukrašavanje torte iskoristiti ostatak šlaga.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji u frižideru.

Savet

Torta za sve prilike i za sva godišnja doba, bez obzira na svoje ime...