

LEDENI VJETAR

Ispecite 3 kore

za svaku koru je potrebno:

- 3 bjelanjka
- mali prstohvat soli
- 130 g šećera u prahu
- 1/3 žlice alk. octa
- 1/3 žlice oštrog brašna

1. Bjelanjke sobne temperature malo posolite i izlupajte u čvrst snijeg a zatim im postupno dodajte šećer, nastavite miksati još par minuta pa dodajte ocat i brašno.
2. Pećnicu zagrijte na 120°C-130°C.
3. Pripremite limove za pečenje.
4. Svaki lim obložite papirom za pečenje (papir “zalijepite” za lim s malo snijega od bjelanjka, kako vam se ne bi klizao po limu).
5. Smjesu od bjelanjaka rasporedite po papiru tako da formirate krug/koru promjera oko 22 cm.
6. Stavite u pećnicu, ako vaša pećnica ima ventilator, možete više kora peći odjednom, ako nema pecite svaku posebno.
7. Po potrebi smanjite temperaturu na 100°C i (uz ventilator) pecite odnosno sušite nekih sat i 15 minuta do sat i pol. Za vrijeme pečenja nemojte otvarati pećnicu. Temperatura pečenja ovisi o pećnici, ne peče svaka pećnica jednako.
8. Kada se kore ispeku, isključite pećnicu, samo malo je otvorite i ostavite kore da se u njoj ohlade.
9. Kore odvojite od papira tek kada se potpuno ohlade.

Dok se kore peku napravite kremu.

Za kremu je potrebno:

- 300 ml mlijeka
- 3 žlice šećera
- 9 žumanjaka
- 1 žlica gustina
- 1 mahuna vanilije, srž (može ekstrakt ili vrećica burbon vanilija šećera)
- 200 g maslaca sobne temperature
- 1- 2 žlice šećera u prahu

1. Prokuhajte mlijeko s vanilijom.
2. U drugoj posudi izmiksajte žumanjke i šećer, kada smjesa posvijetli dodajte gustin, promiješajte pa dodajte malo vrućeg mlijeka. Sve dobro promiješajte pa ulijte u lonac s mlijekom. Miješajte brzo pjenjačom i kuhajte na umjerenj vatri dok se ne zgusne.
3. Kremu ohladite.
4. Maslac pjenasto izradite sa šećerom u prahu pa u njega umiješajte ohlađenu kremu.

Pripremite **jagode** (oko 500 g), operite ih, očistite i izrežite.

Izmiksajte čvrsti **šlag**.

Složite tortu – odvojite jednu žlicu žute kreme i ostavite sa strane, za kasnije. Prvu koru stavite na tanjur za serviranje i premažite polovicom žute kreme, po njoj složite dio jagoda i premažite dijelom šlaga. Stavite drugu koru, premažite ostatak žute kreme, po kremi rasporedite preostale jagode pa po njima opet sloj šlaga. Stavite i treću koru i nju premažite tankim slojem žute kreme koju ste radnije odvojili. Cijelu tortu premažite tankim sloje šlaga a zatim pomoću elastičarske vrećice i nastavka za dekoriranje ukasite *ružicama* od šlaga. Ja sam koristila veliki nastavak *closed star 852*. Za izradu ovakvih ružica šlag mora biti čvrst i hladan.

Prije posluživanja tortu dobro ohladite.

