

## Sladoled torta



Potrebno malo vežbe

### Za tepsiju:

papir za pečenje

### Puslica testo:

6 belanaca  
prstohvat soli  
300 g šećera

### Krem:

6 žumanaca  
70 g šećera u prahu  
40 g glatkog brašna  
1 kesica Dr. Oetker Original pudinga sa ukusom vanile  
½ l mleka  
250 g mekog maslaca  
150 g šećera u prahu  
200 g mlevenih oraha  
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene klasik  
1/8 l mleka

### Za premazivanje:

1 kesica Dr. Oetker Šlag pene klasik  
1/8 l mleka



**Pripremite:** Zagrejte rernu. Obložite 2 tepsije papirom za pečenje.

**Puslica testo:** Umutite belanca sa solju, postepeno dodajte šećer i umutite u čvrst sneg.

Sipajte smesu u špic sa okruglim nastavkom. Spiralno našpricajte dva kruga (Ø 28 cm) na papirom za pečenje obložene tepsije. Stavite tepsije zajedno u zagrejanu rernu, jednu gore, jednu dole. Tokom pečenja ostavite rernu malo otvorenu (zaglavite vratanca varjačom). Po potrebi tokom pečenja zamenite tepsijama mesta.

Tražite recepte i savete ili imate pitanja i primedbe?

Dr. Oetker d.o.o. Beograd · Vladimira Popovića 40 · 11070 Novi Beograd · [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)

Tel. 00381 11 2052 800 · E-mail: [service@oetker.rs](mailto:service@oetker.rs)

**Temperatura pečenja:**

Gornji i donji grejači: oko 120° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 100° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 1 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 2 sata

**Napomena:** Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Ostavite kore da se suše u malo otvorenoj i isključenoj rerni tokom noći.

Oko jedne kore stavite obruč kalupa sa štipaljkom.

**Fil:** Umutite žumanca sa šećerom u prahu, brašnom i praškom za puding. Dodajte mleko i mešajući kuvajte sve dok ne dobijete gustu masu. Pokrijte i ostavite da se hladi uz češće mešanje. Penasto umutite maslac sa šećerom u prahu i postepeno dodajte puding krem. Podelite krem smesu, u jednu polovinu dodajte mlevene orahe. Sipajte krem sa orasima preko prve kore i poravnajte.

Umutite šlag sa mlekom prema uputstvu sa ambalaže i sjedinite sa preostalim kremom. Nanesite krem preko krema sa orasima i poravnajte. Stavite je u zamrzivač, neka odstoji 1 sat.

**Premazivanje i ukrašavanje:** Umutite šlag sa mlekom prema uputstvu sa ambalaže. Pažljivo odvojite tortu od obruča kalupa. Premažite površinu i rubove torte šlag penom i stavite tortu da odstoji još 2 sata u zamrzivaču.

Izlomite drugu koru na male komade. Time pospite tortu i odmah poslužite.

**SAVET:**

- Nakon služenja višak torte čuvajte u zamrzivaču do sledećeg služenja.
- Tortu izvadite 15 minuta pre služenja iz zamrzivača, kako biste je lakše sekli.

Odgovarajući proizvodi:

**Original puding vanila**  
**Šlag pena klasik**



**Probna kuhinja**  
*Recepti i saveti*

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)

Tražite recepte i savete ili imate pitanja i primedbe?  
Dr. Oetker d.o.o. Beograd · Vladimira Popovića 40 · 11070 Novi Beograd · [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)  
Tel. 00381 11 2052 800 · E-mail: [service@oetker.rs](mailto:service@oetker.rs)