

SADNA TORTA



4 jajca

12 dag sladkorja v prahu

1 vanilijev sladkor

12 dag kristalnega sladkorja

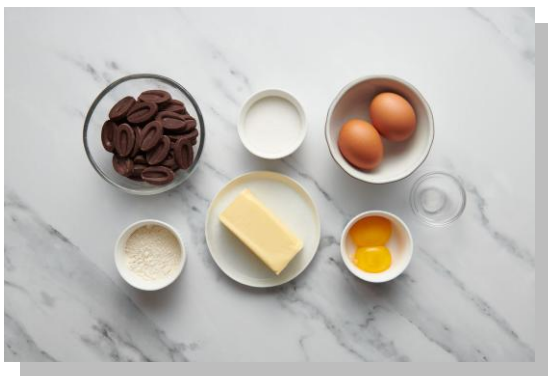
1/2 l sladke smetane

1 žlička višnjevega žganja

15 dag svežih jagod

15 dag svežih borovnic

3 kivije



Rumenjake damo v kotliček, jim pridamo sladkorno moko in penasto umešamo. Iz beljakov stepemo trd sneg, vanj postopoma vtepemo kristalni in vanilijev sladkor. Smetano stepemo, umešanju dodamo še višnjevo žganje. Dodamo še gost sneg, narahlo premešamo, nato še stepemo sladko smetano in ponovno rahlo zmešamo. Dobili smo vanilijevo osnovo, ki jo sedaj razdelimo na tri enake dele. V vsakega posebej narahlo vmešamo zmiksano sadje. Vsebinsko postopoma vlijemo v poljubni model, ki ga postavimo v zamrzovalno skrinjo vsaj za 6-8 ur. Zmrzlimo poljubno režemo in dekoriramo s stepeno smetano in svežim sadjem.

