

## LEDENI VJETAR

### Bijeli biskvit:

- 10 bjelanaca
- 35 dkg šećera
- 1 žlica bijelog octa

### Krema:

- 10 žutanjaka
- 4 žlice šećera
- 4 žlice oštrog brašna (može i dvije žlice gustina plus dvije žlice oštrog brašna)
- 2,5 dcl mlijeka
- 2 vanilija šećera burbon ili 4 vanilija šećera
- 250 gr margarina (ja sam stavila maslo jer margarin izbjegavam)

### Bijela krema:

- 0,5 lit vrhnja za šlag ili 3 vrećice šlaga iz kesice

Dobro izmiksajte bjelance pa postepeno dodajte šećer, žlicu po žlicu mješajući, te dodajte 1 žlicu bijelog octa (ne brinite, neće se osjetiti). U tepsiju stavite papir za pečenje te izlijte smjesu koju ravnomjerno razmažete. Pecite jedan sat na 150 C. Ohlađenu koru prerežite na tri dijela.

Žumanjke, šećer, brašno i vanilija šećer dobro izmiješajte sa malo mlijeka, tek toliko da smjesa bude tekuća. Lagano dodati u vruće mlijeko (2,5 dcl), te miješati na laganoj vatri dok smjesa ne bude gusta. Ohladiti i dodajte pjenasto umućeni maslac.

Umutiti šlag. Po želji možete dodati jedan vanilija šećer, a ja sam stavila i malo korice od domaćeg limuna.

Narežite banane i pokapajte ih limunovim sokom. Narežite kivi.

Slagati: kora od bjelanca, žuta krema, banane, šlag - kora od bjelanca, žuta krema, kivi, šlag - kora od bjelanca. Ukrasite šlagom, voćem po želji, bajamima narezanim na listiće, krokantom ili...

