

Sladoled torta sa eurokremom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 kesice šlaga
- 7 kašika šecera
- 50 g eurokrema
- 4—5 kašika mlevenih oraha
- 1 štangla cokolade

Priprema

Umutiti 4 žumanceta sa 7 kašika šecera, pa dodati cvrsto ulupan sneg od 4 belanceta.

Od 2 kesice praška za šlag umutiti šlag, podeliti ga na tri dela. Dva dela izmešati sa kremom od žumanaca, a jedan deo ostaviti za srednji sloj u torti.

Sada krem od žumanaca u koji su umešana dva dela šlaga podeliti na dva dela, pa u jedan deo staviti 4—5 kašika mlevenih oraha, a u drugi deo 1 štanglu cokolade i 50 g eurokrema.

U kalup za tortu staviti sloj krema sa orasima, u sredinu ulupan šlag, a odozgo krem sa cokoladom i eurokremom. Tortu držati u frizu ili zamrzivacu.