

## **Sladoled torta (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2šlaga
- 2 dlmleka
- 4jajeta
- 6 kašikašecera
- 100 gcokolade
- par kapi esencije od vanile

### **Priprema**

U jedan sud umutiti dva šlaga sa 2 dl hladnog mleka.

U drugi sud penasto umutiti 4 belanca sa 6 kašika šecera, a zatim dodati jedno po jedno 4 žumanceta.

Sjediniti obe smese i podeliti na dva jednaka dela.

U prvi deo staviti 50 g istopljene cokolade.

U drugi deo staviti 50 gr sitno rendane cokolade i par kapi esencije od vanile.

Izliti u posudu smesu od cokolade, ostaviti pola sata u zamrzivac da se malo stegne pa izvaditi i preko toga izliti smesu sa rendanom cokoladom. Zamrznuti i služiti kada se skroz stegne.

**Savet**