

Torta *Ledene kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora x2:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika oraha
- 2 kašike brašna
- 250 ml mleka

Fil:

- 1 puding od vanile
- 1 puding od čokolade
- 1 l mleka
- 4 kašike brašna
- 200 g šecera
- 50 g čokolade
- 2 margarina
- 5 žumanaca
- 200 ml slatke pavlake
- ili 200g šlag kreme

Priprema

Umutiti penasto belanca, postepeno dodavati šecer i kad se rastopi dodati orahe i brašno i promešati. Razliti masu u okrugli kalup i ispeci u rerni zagrejanjoj na 180 C. Postupak ponoviti još jedanput kako bi se dobile dve kore. Tople kore preliti mlekom i ostaviti da se ohlade.

Razmutiti puding od vanile sa 100 g šecera i 2 kašike brašna i skuvati u 500 ml mleka. Isto tako uraditi i sapudingom od cokolade, s tim da se doda i 40 g cokolade i meša dok se ne rastopi.

Penasto umutiti margarin sa žumancima i podeliti masu na dva dela. U ohlaene pudinge dodati margarin i dobro izmiksati.

Premazati koru belim filom, zatim cokoladnim filom i ukrasiti sa umucenim šlagom.

Tortu ostaviti na hladnom mestu do posluženja.

Savet