

Ledena torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **5** kašika oraha
- **2** dljoka od narandže

Za fil:

- **250** g maslaca
- **250** g šecera u prahu
- **300** g crne cokolade
- **7**jaja

Za ukrašavanje:

- **250** g šлага

Priprema

Patišpanj: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, zatim dodati 5 kašika šecera i još malo mutiti. Na kraju dodati žumanca, brašno i orahe. Lagano promešati varjacom. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci u zagrejanoj rerni oko 15-ak minuta. Kada se kora ohladi preliti je sokom od narandže.

Fil: 250 g maslaca penasto umutiti mikserom sa 250 g šecera u prahu. Zatim dodati 300 g otopljene crne cokolade i 7 žumanaca. Posebno umutiti 7 belanaca u cvrst sneg i postepeno dodavati prethodnoj masi.

Ovaj fil naneti na pripremljenu koru. Umutiti 250 g šлага i dekorisati tortu po želji.

Savet

Pre služenja tortu dobro ohladiti u frižideru.