

## **Ledena torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 250 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 250 g oraha
- 200 g suvog grožda
- 150 g žele bombona
- 200 g cokolade
- 500 g Petit-Beurre keksa
- 1/2 l mleka
- 250 g šecera
- sok od 1 limuna
- 4 kašike šecera u prahu

### **Priprema**

Umutiti 4 žumanceta sa 250 grama šecera u prahu i jednim margarinom ili maslacem. U to dodati iseckane orahe, suvo grože i iseckane žele bombone. Sve izmešati sa 200 grama rastopljene cokolade.

Keks izdrobiti i preliti sa pola litra hladnog mleka i sacekati da omekša. Omekšani keks pomešati sa umucenom masom. Sve sipati u željeni kalup ili posudu od 4 l i staviti u frižider. Ohlaenu tortu izruciti na tacnu i premazati šamom.

Šam: 250 grama šecera ukuvati sa malo vode. Dodati sok od 1 limuna. Odvojeno umutiti 4 belanceta na pari sa 4 kašike šecera u prahu uz postepeno dodavanje ušpinovanog šecera sa limunom. Skloniti sa vatre i kada se ohladi premazati tortu.