

Sladoled torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **9** belanaca
- **3** žumanceta
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** mlevenog keksa
- **2 kašike** pekmeza od kajsijsa
- **10 kašika** šećera
- **100 g** čokolade

Za fil:

- **1** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** čokolade
- **6** žumanaca
- **250 g** margarina
- **50 g** seckani lešnik
- **6 kašika** šećera

I još:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **250 g** šlaga

Priprema

Izmutiti belanaca, dodati kašiku po kašiku šecera, zatim brašno, žumanca, mleveni keks, ulje i pekmez. Sipati testo u podmazan pleh i staviti da se pece. Ispecenu koru premazati istopljenom cokoladom.

Staviti 900 ml mleka sa šecerom da se kuva. Izmutiti 100 ml mleka sa pudingom i žumancima. Kad mleko provri ukuvati puding sa žumancima i ostaviti da se ohladi. Kad se fil ohladi sjediniti ga sa margarinom i podeliti na dva dela. U jedan deo sipati istopljenu cokoladu (100 g). Drugih 100 g cokolade istopiti i pomešati sa seckanim lešnikom. Reati fil kašikom na koru, naizmenicno, jednu kašiku braon fila, a pored njega kašiku žutog fila. Izmeu filova preliti istopljenom cokoladom i lešnikom.

Fil poravnati nožem.

Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko torte. Šlag izmutiti i ukrasiti tortu.

Savet