

## **Sladoled torta (11)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **10**belanaca
- **10** kašikašecera
- **1** kašikaulja
- **10** kašikabrašna

#### **Preliv:**

- **1/2** l mleka
- **1**vanilin šefer

#### **Fil:**

- **10**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **2**margarina
- **2** kesicepudinga od vanile
- **2** kesicepudinga od cokolade
- **1** l mleka
- **12** kašikašecera

## I još:

- 2 šlag kreme

## Preparacija

Belanca i šećer dobro umutiti, dodati ulje i brašno. Izliti u pleh i peci na 200 stepeni.

Kada je kora pecena i prohlađena preliti je sirupom od mleka i šecera i ostaviti da upije.

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati margarin, dobro umutiti i smesu podeliti na 2 dela.

2 pudinga od vanile skuvati u 1/2 l mleka sa 6 kašika šecera. Isto tako, skuvati 2 pudinga od cokolade u 1/2 l mleka sa 6 kašika šecera. Kada se prohlade, pudinge dobro izmešati sa po pola fila.

Kora - crni fil - žuti fil. Umutiti šlag i premazati tortu. (Na zadnji fil može da se stavi i voće).

## Savet

Ako kora ne upije svo mleko, mleko ocediti i filovati tortu. Prijatno!